

JUDÍAS VERDES REBOZADAS

Ingredientes

- Judías Verdes redondas Dantza 
- Huevo
- Harina
- Aceite de Oliva
- Sal
- Limón (opcional)



Preparación

1. Abrimos un bote de conservas de Judías verdes redondas Dantza, escurrimos muy bien y reservamos.
2. Ponemos harina en un plato y huevo batido en otro.
3. Pasamos las judías verdes por harina, luego por el huevo batido y por último las freímos en aceite de oliva por ambos lados.
4. Las vamos reservando sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
5. Añadimos un poco de sal gorda y exprimimos un poco de limón por encima si nos gusta que tengan un toque cítrico. ¡Y listo!