

ENSALADA DE JUDÍA VERDE, ATÚN Y HUEVO DURO

Ingredientes

- Judía Verde plana Dantza ⓘ
- 1 lata de atún en aceite
- 2 huevos duros
- Aceite Arbequina Dantza ⓘ
- Vinagre
- Sal
- Cebollino (opcional)



Preparación

1. Escurrimos el bote de judía verde plana Dantza y lo añadimos en una fuente para ensalada.
2. En un cazo con agua hirviendo introducimos 2 huevos y los tenemos 10 minutos. Pasado ese tiempo les cortamos la cocción introduciendo los huevos en agua fría.
3. Cuando los huevos estén fríos los pelamos y los cortamos en trocitos grandes que añadiremos sobre las judías.
4. Escurrimos la lata de atún en aceite, desmenuzamos el atún y lo incorporamos a la ensalada.
5. Por último, aliñamos con sal, Acete Arbequina Dantza y vinagre al gusto y, si nos gusta, podemos también añadirle un poco de cebollino.
6. Mezclamos para que se reparta bien el aliño y... ¡Y listo! Este plato es una receta estupenda y muy ligera, ideal para tomar en estos días de verano.