

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES, NUECES Y QUESO FETA

Ingredientes

- Judías Verdes redondas Dantza 
- 2 dientes de ajo
- Queso feta
- Nueces
- 4 cucharadas Aceite de Oliva
- 1 limón
- Perejil fresco
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite salteamos a fuego medio-bajo los ajos cortados en láminas
2. Escurrimos el bote de judías verdes redondas Dantza y añadimos a la sartén cuando los ajos empiecen a dorarse.
3. Salteamos un par de minutos y retiramos del fuego
4. Añadimos queso feta troceado y unas nueces peladas
5. Preparamos un aliño con el aceite de oliva, el zumo de un limón, perejil picado (si es fresco mejor), sal y pimienta.
6. Añadimos el aliño a la ensalada y mezclamos.
7. ¡Y listo! Este plato es una receta estupenda y muy ligera que se puede servir tanto fría como caliente.