


ENSALADA DE JUDÍAS VERDES Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- Judías Verdes redondas Dantza 
- Ajos tiernos
- Pimiento amarillo
- Tomates cherry
- Queso de Cabra
- Sal
- Vinagre
- Aceite de Oliva



Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite salteamos a fuego medio-bajo unos ajos tiernos picados y unos trocitos de pimiento amarillo.
2. Escurrimos el bote de judías verdes redondas Dantza y añadimos a la sartén cuando los ajetes y el pimiento estén en su punto.
3. Pasados unos minutos añadimos unos tomatitos cherry partidos por la mitad.
4. Salteamos un par de minutos y retiramos del fuego.
5. Añadimos queso de cabra troceado al gusto y dejamos que se enfríe.
6. Aliñamos con aceite de oliva, vinagre y sal cuando vayamos a servirlo.
7. ¡Y listo! Este plato es una receta estupenda y muy ligera que se puede servir tanto fría como caliente.