

## ENSALADA VERANIEGA DE JUDÍA VERDE ECO

### Ingredientes

- Judía verde redonda eco Dantza ⓘ
- 4-5 patatas enteras peladas Dantza ⓘ
- 2 tomates
- 2 huevos duros
- 1 cebolla roja
- Aceite de oliva Arbequina Dantza ⓘ
- Vinagre de vino tinto
- Pimienta
- Sal
- Perejil fresco



### Preparación

1. Abrimos el bote de judía verde redonda ecológica Dantza, escurrimos y enjuagamos.
2. Abrimos y escurrimos también las patatas enteras peladas Dantza y retiramos 4 o 5 para nuestra receta. Las cortamos en trozos y reservamos.
3. Pelamos y picamos la cebolla roja y también troceamos los tomates en gajos.
4. En un cazo con agua ponemos a hervir 2 huevos. Pasados 10 minutos los pasamos por agua fría, los pelamos y cortamos en rodajas.
5. En un bol, mezclamos 1/4 de taza de aceite de oliva Arbequina Dantza con 2 cucharadas de vinagre de vino tinto. Agregamos sal y pimienta al gusto y removemos bien para emulsionar el aliño.
6. En una ensaladera colocamos la judía verde ecológica Dantza, las patatas troceadas Dantza, los tomates, el huevo duro y la cebolla roja.
7. Vertemos el aliño sobre la ensalada y removemos suavemente con una cuchara para que se reparta el aliño de manera uniforme.
8. Cubrimos la ensaladera con papel film y lo metemos al frigo durante al menos 30 minutos.
9. Sacamos la ensalada del frigo ya fría y maridada y la servimos espolvoreando un poco de perejil fresco picado por encima para darle un toque de frescura adicional... ¡Y listo!