

## ENSALADA DE JUDÍA VERDE ECO, REMOLACHA, QUESO Y NUECES

### Ingredientes

- Judía verde redonda eco Dantza i
- 1 remolacha cocida
- Queso de cabra
- Nueces
- 4 cs Aceite Arbequina Dantza i
- 1 cs Vinagre de vino
- 1 cs Mostaza
- Sal
- Pimienta



### Preparación

1. Abrimos el bote de judía verde redonda ecológica Dantza, escurrimos y enjuagamos.
2. Cortamos la remolacha cocida en rodajas y luego en cuartos.
3. Desmenuzamos el queso de cabra.
4. Ponemos una sartén a fuego medio y tostamos ligeramente las nueces unos minutos hasta que estén doradas. Luego, las dejamos enfriar y las cortamos en trozos más pequeños.
5. En un bol, mezclamos 4 cucharadas de aceite de oliva Arbequina Dantza, 1 cucharada de vinagre de vino y 1 cucharada de mostaza. Agregamos sal y pimienta al gusto y removemos bien para emulsionar el aliño.
6. En una ensaladera colocamos la judía verde ecológica Dantza y la remolacha cocida.
7. Repartimos por encima las nueces y el queso de cabra.
8. Vertemos un par de cucharadas del aliño sobre la ensalada, removemos suavemente con una cuchara para que se reparta el aliño de manera uniforme... ¡Y listo!