

ENSALADA DE JUDÍA VERDE CON ALIÑO DE LIMÓN Y HIERBAS

Ingredientes

- 1 bote de Judía verde plana Dantza **i**
- 2 huevos
- 1/2 cebolla roja
- Olivas negras
- 4 cs Aceite Arbequina Dantza **i**
- 2 cs Zumo de limón
- 1 diente de ajo
- 1 cc de eneldo fresco
- 1 cc de perejil fresco
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. Abrimos el bote de judía verde plana Dantza, escurrimos y enjuagamos.
2. Ponemos los huevos en una olla con agua y hervimos durante 10 minutos. Luego, los pasamos por agua fría para cortar la cocción, los pelamos y los cortamos en cuartos.
3. Pelamos y cortamos la cebolla roja en rodajas finas.
4. Escurrimos las olivas negras y las reservamos.
5. Picamos finamente el ajo, el eneldo y el perejil.
6. En un bol, mezclamos 4 cucharadas de aceite de oliva Arbequina Dantza, 2 cucharadas de limón, el ajo picado, 1 cucharadita de eneldo y 1 cucharadita de perejil. Agregamos sal y pimienta al gusto y removemos bien para emulsionar el aliño.
7. Colocamos la judía verde plana Dantza en un plato grande.
8. Añadimos las rodajas de cebolla roja y las olivas negras sobre las judías.
9. Colocamos los cuartos de huevo duro sobre la ensalada.
10. Por último, rociamos todo con el aliño de limón y hierbas, mezclamos bien para que se reparta por toda la ensalada... ¡Y listo!