

Receta de Ensalada de Judías Verdes con Huevo Duro

28 Mayo 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo esta rica y apetecible **Ensalada de Judías Verdes con Huevo Duro**, resulta muy apropiada para los días calurosos que no nos apetecen los platos calientes, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Gambas (diez o doce)
- Judías verdes redondas o planas (200 grs o más según comensales)
- Huevos (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal
- Hojas de albahaca (unas hojas)
- **Para la vinagreta:**
- Aceite de gambas (unos 100 ml)
- Vinagre de jerez (30 ml)
- Cebolleta (media)
- Pimiento amarillo (medio)
- Piñones (30 grs)
- Tomates secos (cinco o seis)
- Miel (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Pelar las gambas, reservar los cuerpos y poner las cáscaras y las cabezas en una fuente para horno, tostarlas a 220º durante unos cinco minutos
2. Una vez tostadas, pasarlas a una sartén con aceite caliente y dejar un rato para que el aceite coja sabor, después colar todo
3. Cocer los huevos en agua hirviendo unos 8/10 minutos, dejar enfriar y pelarlos
4. Preparar la vinagreta mezclando el aceite de freír las gambas, el vinagre de jerez, la cebolleta picadita, el pimiento pelado y picado, los piñones, el tomate seco troceado y un poco de miel
5. Escaldar las judías en agua hirviendo con sal durante unos minutos, escurrirlas y saltear en una sartén junto con los cuerpos de las gambas, un poco de pimienta molida y un poco de la vinagreta
6. Colocar las judías con las gambas en una fuente, echar los huevos cocidos troceados en cuartos y el resto de la vinagreta, espolvorear un poco de albahaca picada
7. Servir y.....buen provecho!!!

Ensalada de Judías Verdes con Huevo Duro

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
