



Judías verdes con tomate

Ingredientes

- 1 kg judías verdes
- 2 patatas medianas 1 cebolla mediana
- 1 pastilla caldo vegetal
- 400 ml tomate frito
- 1 l de agua.

Preparación

Poner la olla con el agua y la pastilla de caldo a calentar .

Mientras, limpiar las judías verdes quitándoles las puntas y las hebras si fuera necesario .

Cortar la judías en trozos de unos 4 cm y añadir a la olla cuando el agua comience a hervir .

Pelar y cortar las patatas y añadir a la olla .

Cerrar la olla y cuando coja presión dejar cocer durante unos 5 minutos (consultar tiempo de cocción para el modelo de olla) .

Finalizado el tiempo de cocción escurrir y sacar las judías con las patatas y reservar en una cazuela .

Poner el aceite a calentar en una sartén, añadir la cebolla picada fina, dar unas vueltas .

Cuando la cebolla empiece a coger color añadir el tomate frito, dejar que empiece a hervir .

Añadir el tomate a la cazuela donde están las judías .

Remover bien y servir .

.