



Judías verdes en salsa

Ingredientes

- 1 kg de judías verdes
- 4 huevos duros
- 2 dientes de ajo
- 2 cebolletas
- 1 pimiento morrón
- agua
- sal
- 1/2 l. de caldo de cocer las judías
- aceite
- harina.

Preparación

Limpiar y cortar las judías en trozos .

Cocerlas con agua y sal .

Ecurrir y reservar las judías por un lado y por otro el caldo de cocerlas .

En una cazuela con un poco de aceite rehogar el ajo, las cebolletas y el pimiento morrón bien picado .

Cuando estén doradas las verduras añadir un poco de harina y remover bien .

Agregamos el caldo y esperamos a que hierva .

Añadir las judías y dejar cocer 5 minutos .

Probar el punto de sal .

Antes de servir, añadir los huevos cortados en cuartos .

.