Judías aliñás

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de judías verdes
- 1 chalota
- 60 g de dátiles
- 120 g de tiras de bacon
- 4 huevos cocidos
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos agua con sal en una cazuela. En cuanto empiece a hervir añadimos las judías y dejamos cocer 8 minutos. Mientras, pochamos la chalota picada finamente en una sartén con una cucharada de aceite de oliva. Cuando esté blanda, añadimos el bacon y los dátiles. Salteamos 5 minutos. Escurrimos las judías y las añadimos a la sartén. Salteamos el conjunto y repartimos en platos. Cortamos el huevo en cuatro y decoramos encima de las judías. Aliñamos con aceite de oliva y vinagre.