ENSALADA DE JUDIAS VERDES CON SALSA PESTO

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

Creador: *Juan Neira Dura*

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 GR de JUDIAS VERDES
- 2 REMOLACHAS
- 4 AJETES
- 1 ZANAHORIAS
- 1 SAL
- 1 MANOJO de ALBAHACA
- 2 CUCHARADAS de PIÑONES
- 2 DIENTES de AJO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

LAVAR LAS JUDIAS SECARLAS Y CORTAR EN JULIANA FINA, ESCALDARLAS 8 MINUTOS EN AGUA HIRVIENDO CON SAL, ESCURRIR CORTAR LOS AJETES EN AROS Y ESCALDARLOS 5 MINUTOS EN AGUA CON SAL, ESCURRIR Y RESERVAR,

Paso 2

PONER LAS REMOLACHAS EN UN CAZO Y CUBRIR CON AGUA CALENTAR Y LLEBAR EBULLICION, COCER 30 MINUTOS O HASTA QUE ESTEN BLANDAS, RETIRAR DEL FUEGO Y PASARLA `POR AGUA FRIA, PELARLAS, PARTIRLA EN DADOS REGULARES Y RESERVAR ,PELAR LA ZANAHORIA Y CORTAR EN LAMINAS FINAS,

Paso 3

PONER EN LA BATIDORA EL MANOJO DE ALBAHACA, LOS PIÑONES LOS DIENTES DE AJO Y SAL TRITURAR Y AGREGAR EL ACEITE POCO A POCO SIN DEJAR DE BATIR , DISPONER EN LOS PLATOS DE SERVIR LAS JUDIAS LA REMOLACHA , LA ZANAHORIA Y LOS AJETES, SERVIR CON LA SALSA PESTO, APARTE,