

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:01  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensalada-ex%3%b3tica-de-jud%3%adas-verdes-y-champi%3%b1ones.html>

---

## Ensalada exótica de judías verdes y champiñones

### INGREDIENTES

- medio kilo de judías verdes redondas
- 200 gramos de champiñones frescos
- 2 cebollas pequeñas
- 4 tomates medianos
- 1 cucharadita de ajedrea (si no se encuentra puede usar orégano)
- 1 cucharada de vinagre
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta blanca
- 1 pizca de azúcar

### PREPARACIÓN

Cocer las judías verdes (pueden ser congeladas) pero que queden "al dente". Enfriar con agua y escurrir.

Lavar los champiñones y cortar en láminas, añadir a las judías. Verter encima el aliño y dejar reposar durante una hora.

#### **El aliño:**

Picar muy pequeña las dos cebollas, mezclar con el aceite, el vinagre, la sal y pimienta, y una pizca de azúcar.

#### **Presentación:**

Pelar los tomates (optativo), cortar en rodajas y poner sobre una fuente. Condimentar con sal y pimienta.

Poner las judías con champiñones en el centro y servir.

#### **Nota:**

Si quieres darle un toque muy original y exótico a esta ensalada dora un poco de coco rallado en una sartén antiadherente, y espolvorearlo sobre las judías y los champiñones.