

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 20/04/2018 19:49
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/jud%c3%adas-verdes-rehogadas.html>

Judías verdes rehogadas

INGREDIENTES

500 grs. de judías verdes
1 cebolla
6 tomates
ajo
laurel

PREPARACIÓN

Se sofríe la cebolla con ajo y, cuando empieza a dorarse, se añaden los tomates cortados finamente, las judías verdes también cortadas pequeñas, y un poco de sal. Se tapa y se cuece a fuego lento.

Se deja cocer y, cinco minutos antes de apagar el fuego, se añade un picadillo de perejil y hierbas aromáticas