

JUDÍAS BLANCAS CON VERDURAS

Ingredientes:

- Un tarro de judías blancas cocidas
- dos zanahorias
- dos patatas
- dos puerros
- un diente de ajo
- medio pimiento verde
- 90 gr. de aceite
- 1 l y ½ de agua
- sal

Preparación:

Verter el bote de judías en un escurridor - verduras y lavar con un poco de agua fría. Reservar.

Echar en el vaso el aceite, el diente de ajo y los puerros, 6 minutos 100° velocidad 3 y ½.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir el agua, sal al gusto y las zanahorias peladas y cortadas en rodajas; programar 10 minutos, temperatura 100 velocidad 1. Añadir las patatas peladas y cortadas por el bocal y programar 5 minutos, temperatura 100 velocidad 1. Añadir las judías y programar 5 minutos, temperatura 100 velocidad 1.

Nota:

Si os queda muy caldoso podéis picar unas pocas judías o patatas ya cocidas e incorporarlas al guiso.