

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salpic%3%b3n-de-jud%3%adas-con-gambas.html>

Salpicón de judías con gambas

INGREDIENTES

300 gr. de Judías del Barco
2 Pimientos choriceros
1 Cebollas mediana
1 hoja de Laurel
1 Zanahoria grande
250 gr. Judías verdes .
250 gr. de Gambas

PREPARACIÓN

Poner las judías a remojo la noche anterior. Hervirlas en abundante agua con los pimientos verdes, la cebolla, la zanahoria y la hoja de laurel.

Sazonarlas cuando hayan ultimado la cocción.

Escurrirlas bien retirando las verduras. Deshebrar las judías verdes , cortarlas en tiras a lo largo y hervir al vapor. Retirarlas cuando ofrezcan un tacto crujiente y presenten un vivo colorido verde.

Hervir las gambas dos minutos y pelarlas.

Mezclar alubias, judías verdes y gambas. Añadir al gusto con aceite de oliva virgen, vinagre de Jerez y sal.