

Receta de Judías Verdes con Patatas a la Vinagreta

17 Nov 2017



Buenos días a tod@s. para hoy os dejo una de las recetas que más nos gusta comer en casa, es un plato sencillo y rápido de preparar y podéis tomarlo en cualquier estación del año, seguro que os gustarán estas **Judías Verdes con Patatas en Vinagreta**.

Ingredientes

- Judías verdes (medio kg)
- Patatas (cuatro o cinco)
- Huevos (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Lavar las judías verdes y trocearlas
2. Pelar las patatas y cortarlas en trozos o cuadrados
3. Poner agua con un poco de sal en la olla y echar los huevos
4. Añadir las judías verdes y las patatas y dejar hervir con la pesa puesta unos ocho minutos si la olla es rápida y si es normal, pues el doble de tiempo
5. Cuando estén cocidas, escurrir el caldo y poner en una fuente
6. Pelar los huevos y trocearlos, colocarlos por encima
7. Aliñar con aceite, vinagre y sal al gusto
8. Servir templadas o frías y....buen provecho!!!