

Judías verdes salteadas con tomates cherry



Ingredientes

500 gr de judías verdes redondas

30 gr de aceite de oliva

2 dientes de ajo

200 gr de tomates cherry

1 cta de orégano seco

2 ctas de sal

500 ml de agua

2 pellizcos de pimienta molida o cayena molida

1 hoja de perejil fresco

Personas: 4 pax

Tiempo total: 30 min

Preparación: 3 min

Cocinado: 27 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga las judías en una cacerola con agua y sal y cueza durante 20 minutos. Escurra y reserve

Pique el ajo y sofría en una sartén durante 4 minutos., sin que se queme.

Añada las judías verdes cocidas y escurridas, los tomates cherry cortados en dos, el orégano, la sal y la pimienta o cayena y saltee durante 3 minutos.

Sirva adornado con perejil

Judías verdes salteadas con tomates cherry(thermomix)



Ingredientes

500 gr de judías verdes redondas

30 gr de aceite de oliva

2 dientes de ajo

200 gr de tomates cherry

1 cta de orégano seco

2 ctas de sal

500 ml de agua

2 pellizcos de pimienta molida o cayena molida

1 hoja de perejil fresco

Personas: 4 pax

Tiempo total: 26 min

Preparación: 0min

Cocinado: 26 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso el agua, introduzca el cestillo en su posición, ponga dentro las judías verdes y programe 18 min/varoma/vel 2. Con la espátula, extraiga el cestillo. Vacíe el vaso y seque el vaso.

Ponga en el vaso el aceite y los dientes de ajo. Trocee 3 seg/vel 5 y sofría 5 min/120º/vel 1.

Añada las judías verdes cocidas y escurridas, los tomates cherry, el orégano, la sal y la pimienta o cayena y, sin poner el cubilete saltee 3 min/varoma/giro inverso/vel cuchara.

Sirva adornado con perejil