



## JUDÍAS VERDES CON TOMATE Y PIMENTÓN

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de judías verdes
- 250 g de tomate
- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 g de pimentón dulce
- 40 g de aceite de oliva
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Limpiar y quitar las hebras de las judías. Trocear y cocer en agua hirviendo con una pizca de sal. Escurrir y pasar a una cazuela.
- Pelar y picar la cebolla. Dorar en una sartén con aceite. Añadir los ajos laminados y el tomate, pelado y triturado.
- Remover y sofreír unos 5 minutos.
- Añadir una cucharadita de pimentón dulce.
- Mezclar el sofrito con las judías, salar y cocer 5 - 10 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 10.2 g	Grasas 11.1 g
Kcal 167	Proteínas 4.3 g