



ENSALADA *de judías verdes redondas*

Ingredientes para 4 personas:

500 gr de judías verdes redondas congeladas

4 huevos duros

cebolla morada marinada

100 gr de ventresca de atún

8 sardinas anchoadas

1 puñado de oliva negra de Aragón

sal, AOVE (aceite de oliva virgen extra) y
vinagre

Preparación:

Cocemos los huevos duros, los preparamos de la siguiente manera: colocamos los huevos frescos en un cazo y cubrimos de agua, llevamos a ebullición durante 3 minutos, apagamos el fuego y dejamos reposar en el agua caliente durante 8 minutos. Pasado ese tiempo, refrescamos bajo el grifo de agua fría.

Cocemos las judías verdes redondas siguiendo las indicaciones del fabricante, refrescamos.

En una ensaladera mezclamos las judías verdes redondas junto con el huevo duro y damos un punto de sal. Añadimos la ventresca de atún, las sardinas anchoadas troceadas, la cebolla morada marinada al gusto y las olivas negras de Aragón.

Aliñamos con AOVE y vinagre al gusto y refrigeramos durante un par de horas antes de consumir.

[Conlaszarpasenlamasa](#)