

RecetaKA

ENSALADA DE JUDIAS VERDES CON VINAGRETA DE FRESAS

Ingredientes para 4 personas:

250 g de judías verdes / 6 fresas / 1/2 aguacate / 10 tomates cherry / 50 g de canónigos / 50 g de piñones / vinagre / aceite de oliva / azúcar / sal



Elaboración:

1. Cortar las judías verdes a lo largo en tiras finas y cocerlas durante 15 minutos
2. Escurrir y refréscalas en agua fría
3. Cortar el medio aguacate y 4 fresas en daditos. Cortar los tomates cherry por la mitad.
4. Tostar los piñones en una sartén caliente y reservar
5. **Para la vinagreta:** picar las otras dos fresas e introducirlas en un vaso batidor. Picar las otras dos fresas e introducirlas en un vaso batidor. Añadir un chorro de aceite, un chorrito de vinagre, una cucharada de azúcar y una pizca de sal. Batir hasta que todos los ingredientes estén bien integrados
6. Colocar un aro en el centro de un plato y colocar el resto de ingredientes por capas haciendo una torre de la siguiente forma: el aguacate en la base, encima un puñado de canónigos, sobre éstos los tomates cherrys, encima las judías formando una especie de nido y sobre éstas las fresas.
7. Añadir la vinagreta y retirar el aro, decorar con los piñones y añadir unas gotas de vinagreta alrededor