Ensalada de Judías con Hierbabuena y Tomate



Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas
Hierbabuena fresca: 1 Manojo
Judías blancas cocidas: 1 Lata
Tomate para ensalada: 2 Unidades
Cebolla fresca: 1 unidad
Huevo duro: 2 Unidades
Sal: c/n
Vinagre de jerez: 1 cdta

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar los huevos en medias lunas y reservar.
- Lavar y escurrir las judías.
- Poner en un bol.
- *Pelar* los tomates y picar en cuadraditos.
- Añadir a las judías.
- Picar finamente la *cebolla* lo más pequeña posible.
- Mezclar con las judías y los tomates.
- *Aliñar* con el aceite, la sal y el *vinagre*.
- Poner la ensalada en una fuente.
- Repartir el *huevo cocido* encima y terminar con unas hojas de **hierbabuena**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-judias-con-hierbabuena-y-tomate