

JUDIAS VERDES CON TOMATE



INGREDIENTES:

- 400 gr. Tomate entero pelado (natural o en conserva)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 70 gr aceite de oliva virgen
- 600 gr judías verdes planas frescas
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita azúcar
- 50 gr agua

PREPARACIÓN:

- Ponga el tomate en el vaso y triture **5 seg/Vel 5**. Retire del vaso y reserve
- Ponga la cebolla, los ajos y el aceite. Trocee **4 seg / Vel 4**. Sofría **7 min / 120 / Vel 1**
- **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Incorpore el tomate reservado, las judías, la sal. El azúcar y el agua. Programe **30 min / varoma / giró inverso/ Vel 1**. Vierta en una fuente y sirva

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Si utiliza judías verdes congeladas, no añada agua en el último paso y programe 5 minutos más en El Paso 3.

