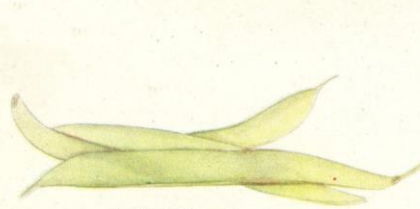




<https://www.mepillasquisando.com>



1 kilo judías verdes



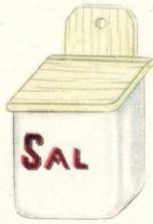
1 tijera



1 puchero



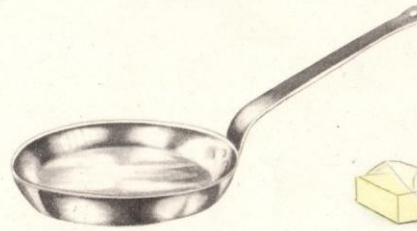
2 litros agua



sal



cuarto cucharilla bicarbonato



sartén



100 gramos mantequilla

Judías verdes a la francesa

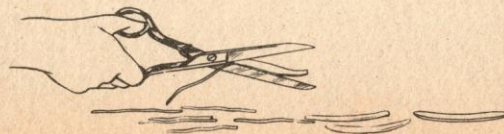
RACION PARA 4 PERSONAS



JUDIAS VERDES A LA FRANCESA RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- JUDIAS VERDES.**— Prepárese un kilo de judías tiernas y sin hebras.
- TIJERAS.**— Con unas tijeras se cortarán en tiras muy FINAS en el sentido de su largura (según gráfico), con objeto de que se cuezan en menos tiempo y resulten más gustosas.
- PUCHERO - AGUA - SAL.**— Se vierten en un puchero dos litros de agua, salándola según gustos y se deja hervir. A continuación se echan al agua HIRVIENDO las judías que tenemos cortadas. Durante su cocción, el puchero deberá estar DESTAPADO.
- BICARBONATO.**— Es conveniente, para que conserven su color verde, añadir al agua, cuando hierve con las judías, un cuarto de cucharilla de bicarbonato de sosa.
- TIEMPO.**— Se dejan hervir media hora SIN INTERRUPCION. Pasado este tiempo se escurren bien.
- SARTEN.**— Una vez bien escurridas, se echan en una sartén, añadiéndoles 100 gramo. de mantequilla y dejándolas calentar durante diez minutos, removiéndolas con un tenedor y con mucho cuidado.
- PRESENTACION.**— Seguidamente se sirven en una fuente. Este plato también puede servirse como complemento de otros (carne, aves, etc.)



<https://www.mepillasquisando.com>