



<https://www.mepillasquisando.com>



1054 JUDÍAS MANTECOSAS CON VERDURAS



INGREDIENTES:

- 350 gr. de Judías mantecosas.
- 2 Zanahorias.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Cebolleta.
- ½ Puerro.
- 8 Champiñones.
- 1 Tomate maduro.
- 1 Hoja de Laurel.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Pizca de Azafrán.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos en una olla las judías y las cubrimos con agua y la hoja de laurel. Llevamos al fuego hasta que rompa la ebullición, las asustamos con otro poco de agua fría, así tres veces. Ahora cortamos las verduras, la mitad en daditos pequeños y la otra mitad en trozos grandes. Incorporamos todo a la olla y añadimos la sal y un chorreón de aceite. Dejamos que cueza hasta que las judías estén tiernas. Cuando les falte un poco sacamos la hoja de laurel que desecharemos. Metemos las verduras cortadas en grande en un vaso batidor y trituramos hasta licuar, incorporamos al guiso y mezclamos muy bien. Servimos calentito.

<https://www.mepillasquisando.com>