



Paso 1



Paso 2



Paso 3

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES Y FOIE

Ingredientes para 4 personas:

- 3 patatas peladas y en rodajas
- 400 g. de judías verdes
- 5 ó 6 hojas de lechuga tipo roble cortadas en juliana
- 2 tomates
- 200 g. de foie
- 1 huevo duro
- Vinagre, aceite de oliva y sal

PASO 1: Cuece en agua con sal las judías durante 20 min. A parte, cuece las patatas hasta que estén hechas sin que se rompan. Escurre todo y deja enfriar.

PASO 2: Coloca en el fondo de una fuente la lechuga y las judías verdes. Coloca las patatas sobre ellas. Corta el tomate en rodajas finas y ponlas encima de las patatas.



PASO 3: Corta el foie en rodajas y ponlo encima de la ensalada. Aliña con el aceite, el vinagre y la sal y espolvorea con el huevo duro rallado.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslZR.com/receta/ensalada-de-judias-verdes-y-foie>