

## ENSALADA TEMPLADA DE JUDÍAS VERDES

### INGREDIENTES:

- Judías verdes
- Tomate de pera maduro
- Cebolla
- Champiñones
- Aceite de albahaca
- Sal gorda o escamas



### ELABORACIÓN:

*Limpiamos y cortamos las judías rajándolas por el centro y en trozos de siete u ocho cm.*

*Para este plato las podemos cocinar al vapor o hirviéndolas en agua con sal. OJO: siempre las pondremos cuando ya esté el agua hirviendo. Sacamos y dejamos templar mientras montamos el plato.*

*La cebolla y el tomate los hacemos asados o en horno a 240°C, o si es poca cantidad podemos hacerlo en plancha aceitada. Los champiñones también los hacemos en plancha.*

*Para el aceite de albahaca, hay dos formas:*

*1ª: triturando unas hojas de albahaca en aceite de oliva virgen, luego podemos colar. Yo he elegido hoy esta forma.*

*2ª Llevamos el aceite de oliva virgen a temperatura de 70°C, ponemos dentro las hojas de albahaca y dejamos infundir tapadas 24 horas, colamos y escurrimos bien.*

*Montaje: al fondo el tomate asado en un par de trozos, la cebolla asada en láminas, las judías verdes, encima el champiñón plancheado y rociamos con el aceite de albahaca. Terminar con unas escamas o granos de sal*