

# Judías Verdes con Pimiento y Requesón

Las judías verdes son de las hortalizas favoritas en casa, ricas en vitaminas y minerales no tienen desperdicio. Aunque las podemos encontrar durante todo el año en el supermercado, su temporada son los meses de verano. Esta receta es ideal para una cena ligera y rápida.

## INGREDIENTES:

- 200g Judías verdes
- 1 Pimiento asado (también puede ser en conserva)
- 1 Diente de ajo pequeño rallado
- 100g Requesón
- 1 Cucharadita Aceite oliva
- Gotas vinagre Módena (opcional)
- Pimienta negra molida (al gusto)

1  
Ración



## ELABORACIÓN:

1. Retirar las puntas a las judías verdes, lavar y cortar en trocitos.
2. Hervir las judías verdes 10-12 minutos (o en el microondas a máxima potencia con 2 cucharadas de agua 6-8 minutos), refrescar y escurrir.
3. Cortar el pimiento rojo en tiras y aliñar con el ajo rallado, aceite y vinagre.
4. Montar el plato: disponer en la base las judías verdes, sobre éstas el pimiento y terminar con el requesón.
5. Adicionar pimienta negra al gusto y servir frío o templado.