



Ensalada de judías verdes con vinagreta de Módena

200 gramos de judías verdes
1 Cebollas dulce pequeña
100 gramos de champiñones
100 gramos jamón serrano
Aceite de oliva virgen extra.

1 Limones
Sal
Pimienta Negra
1 cucharada de vinagre de Módena
1 cucharada pequeña de mostaza

- 1- Despuntamos las judías y cortamos los laterales, las partimos por la mitad y las lavamos.
- 2- Las cocemos en una cazuela con agua y sal hasta que estén tiernas.(depende del gusto de cada uno)
- 3- Pelamos y partimos la cebolla en juliana fina.
- 4- Lavamos los champiñones y los cortamos en láminas. Los rociamos con el jugo del limón.
- 5- Batimos el aceite, el vinagre y la mostaza hasta obtener una salsa. Salpimentamos y mezclamos
- 6- En una fuente ponemos las judías verdes, los champiñones y la cebolla. Aliñamos con la vinagreta de Módena.

Esta ensalada la puedes hacer con judías verdes en conserva, solo tienes que abrir el bote y en un momento tienes la ensalada preparada. Puedes añadirle queso de cabra o cambiarlo por el jamón. Como siempre hay mil formas diferentes de hacer esta ensalada.