



Hervido valenciano

400 gramos de judías verdes

2 zanahorias

1 cebolla dulce

2 patatas

Aceite de oliva

Sal

1- Limpiamos todas las hortalizas. Quitamos las puntas de las judías, los hilos de los laterales, las cortamos, las lavamos y las dejamos en un bol con agua.

Pelamos las patatas, las lavamos y las ponemos en el bol con las judías.

Pelamos la cebolla y las zanahorias las partimos por la mitad, las lavamos y las incorporamos al bol.

2- Cocemos las hortalizas. Hervir en una cazuela con agua y sal alrededor de 30 minutos.

Si se utiliza olla express el tiempo de cocción es 6 a 10 minutos dependiendo del tipo de olla que se use y el punto de cocción que nos guste.

3- Escurrimos. Emplatamos y aliñamos al gusto

Este como todos los platos tiene varia en función de los gustos, hay quien lo hace sin zanahoria y hay quien le añade un huevo duro.