



Judías verdes con cebolla crujiente

700 g de judías verdes frescas o en bote

1/2 cebolla dulce

1 cebolla dulce pequeña picada

250 g de champiñones u otras setas de temporada

2 dientes de ajo picados

Sal y pimienta al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Un toque de tomillo o romero picado

1- Limpiamos y cortamos la cebolla dulce, el ajo y los champiñones. Cocinamos en una sartén con un chorro de aove primero la cebolla y el ajo, cuando estén transparentes añadimos los champiñones. Salpimentamos. Cuando esté bien hecho añadimos la nata y cocinamos, probamos y salpimentamos nuevamente si es necesario.

2- Lavamos y partimos las judías verdes si son frescas. Las cocemos durante unos 5 minutos hasta que estén tiernas, pero firmes. Las escaldamos en agua fría para que mantengan el color y la textura.

3- Cortamos en rodajas finas la cebolla dulce. Freímos en aove hasta que estén crujientes. Ponemos sobre papel de cocina para quitar el aceite sobrante.

4- En una fuente de horno ponemos las judías y la crema de champiñones, mezclamos bien y cubrimos con queso y cebolla crujiente.

5- Horneamos a 190 °C durante 20 minutos, hasta que la superficie esté bien gratinada.

Podemos espolvorear tomillo o romero picado.