Receta de Judías Verdes con Gambas

22 Jun 2017

Buenos días a tod@s, seguimos con las comidas veraniegas, y para hoy os dejo esta rica receta de **Judías Verdes con Gambas,** una forma exquisita de comer verdura y pescado, os quedará un plato muy sano y nutritivo.

Ingredientes

- Judías verdes (un kg aproximadamente)
- Gambas peladas (300 grs)
- Ajos (dos dientes)
- Tomates (tres)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Limpiar bien las judías y poner a cocer en una cacerola con agua y sal, si las ponéis en la olla tardarán menos tiempo
2. Pelar y picar los ajos en trocitos pequeños y refreír en un poco de aceite, añadir las gambas peladas y dejar que se refrían
3. Trocear los tomates y triturarlos con un poquito de agua para formar una salsa, reservar
4. Escurrir bien las judías ya cocidas y volcarlas a la sartén, después echar la salsa de tomate y un poco de sal
5. Remover bien para que se mezclen los ingredientes y dejar unos diez minutos más al fuego medio
6. Servir templadas o calientes según vuestro gusto y....buen provecho!!!