

Judías verdes cocidas con tomate



VOLTZ
MARAÎCHAGE

MATILDA



Ingredientes

(receta para 4 personas)

400 g de judías frescas MATILDA

2 pimientos rojos dulces

2 cebollas

2 dientes de ajo

1 kg de tomates (o un culi de tomate)

Aceite de oliva, sal y pimienta

Pasos

- Cortar los rabos y los tallos de las judías. Luego, cocer las judías en una olla con agua hirviendo a fuego lento durante 20 minutos (o hasta que estén tiernas).
- Verter un poco de aceite de oliva en una sartén grande y sofreír las cebollas y los ajos picados.
- Cortar los dos pimientos rojos en tiras y añadirlos a la sartén. Añadir los tomates cortados en cuartos.
- Dejar cocer unos veinte minutos a fuego lento.
- Por último, añadir las judías cocidas. Dejar cocer unos 5-10 minutos.
- Añadir una pizca de Tabasco. Sazonar con sal y pimienta. Se puede añadir un poco de hierbas frescas antes de servir. Servir con arroz.