



INGREDIENTES

100 g de tirabeques
100 g de vainas de guisantes
100 g de judías pintas
100 g de judías planas
100 g de judías planas de huerta
1 lima (sin encerar)
5 ramitas de ajedrea
30 g de mantequilla
Sal y pimienta

COCCIÓN

18 min
96
Vapor solo
Nivel del horno 2
600 ml



ENSALADA DE VAINAS VERDES CON MANTEQUILLA DE CÍTRICOS Y ALMENDRAS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 1

- 1 Limpia, quita las puntas y las hebras a los distintos tipos de vainas y córtalas por la mitad.
- 2 Ponlas en la fuente de horno perforada (suministrada con el horno) y añade un poco de sal.
- 3 Ralla la cáscara de la lima y exprime el zumo, mézclalos en un cuenco pequeño y cubre el cuenco con film transparente.
- 4 Separa las hojas de la ajedrea y pícalas, y aparta 2 ramitas para decorar.
- 5 Pon la mantequilla en un recipiente resistente al calor. Coloca el recipiente junto con la fuente de vainas en el nivel 2 del horno y cocina con el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 18 minutos.
- 6 Mezcla la mantequilla con el zumo y la ralladura de la lima. Mezcla las vainas con la ajedrea, salpimienta y aliña con la mezcla de mantequilla y lima.

Presentación

Remueve bien y sirve en una fuente decorativa con la ajedrea y almendras laminadas.