

JUDÍAS VERDES con patatas

Ingredientes:



1 kg de judías verdes
tiernas



Sal



4 c. s. de aceite
de oliva



500 g de patatas



800 ml de agua

Preparación:

- Lave y limpie las judías, córteles el extremo del tallo. Corte las judías transversalmente en 3-4 trozos.
- Pele las patatas y córtelas en trozos de 2 cm.
- Eche el agua, las judías, las patatas, una pizca de sal y 2 c.s. de aceite de oliva. **Cierre la tapa.**
- Seleccione el programa **Cocer** y la opción **Medio**. Bloquee la tapa con el botón giratorio y ajuste manualmente el temporizador a 12 minutos. Pulse el botón de **Inicio**.
- Abra la tapa cuando suene la señal. Saque las patatas y las judías del agua. Añada sal y aceite de oliva al gusto.

RACIONES: 4

Programa: Cocer medio

Calorías por ración: 357 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 30 min.

AutoCook Pro - 12 min.

