

# Ejotes (Vainitas/ Judías Verdes) con Almendras

1 libra (454 gramos) de judías verdes cortadas  
2 cucharadas de mantequilla sin sal  
1/3 taza de almendras picadas en trozos grandes  
2 cucharadas de cebolla morada finamente picada  
2 dientes de ajo picados  
2 cucharaditas de ralladura de limón  
2 cucharaditas de jugo de limón  
Sal pimienta

Traiga una olla grande con agua a hervir. Agregue sal y mezcla. Agregue las judías verdes. Prepara un tazón grande de agua helada.

Cocine las judías verdes durante unos 4 minutos, hasta que aún estén crujientes pero suaves en el medio.

Transfiera las judías verdes blanqueadas al recipiente con agua helada.

Derrita la mantequilla en una sartén. Agregue las almendras y tueste durante unos 2 minutos. Trabaja a fuego medio y revuelva las almendras con frecuencia.

Añadir la cebolla y el ajo. Cocine durante aproximadamente un minuto, hasta que pueda oler el ajo. Agregue las judías verdes y mezcla bien. Cocine por unos dos minutos más.

Agregue la ralladura de limón y el jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar bien y servir.

©TheFrugalChef2021