

# Recetas

## Judías verdes *namul*

---



### Ingredientes (para 4)

---

- 20 judías verdes frescas
- 1 cucharada de aceite de semillas tostadas de sésamo
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de semillas tostadas de sésamo blanco

### Preparación

---

1. Corte las judías verdes en trozos de 5 cm.
2. Lleve a ebullición agua y una pizca de sal en una olla y cueza las judías verdes cortadas hasta que queden tiernas con un punto crujiente (no las cueza en exceso).
3. Escorra las judías verdes y sumérgalas en agua fría hasta que se enfríen. A continuación, escúrralas bien.
4. Vierta el aceite de sésamo en un bol y añada la sal. Incorpore las judías verdes y mézclelo todo hasta que las judías queden bien cubiertas con el aliño.
5. Coloque el conjunto en una fuente y acompañelo con semillas tostadas de sésamo blanco.