



INGREDIENTES:

- 2 botes de Alubias blancas cocidas
- 2 huevos cocidos duros
- 50 gramos de pimiento rojo
- 50 gramos de pimientos amarillo
- 50 gramos de pimiento verde (mejor de los verdes muy claritos)
- 150 gramos de cebolletas aproximadamente, (un manojo de unas 5 unidades) a cuartos
- 150 gramos de aceite de oliva

- 40 gramos de vinagre de manzana o de vino
- 1 cucharada de postre de sal
- 10 ó 12 tomates Cherry partidos por la mitad (opcional)



ELABORACION:

1. Lo primero será cocer los huevos que nos queden duros (yo siempre cuento 12 minutos desde que arranca el agua hervir y los deajo enfriar).
2. Lavar las judías blancas en un colador con abundante agua, y dejarlas que escurran bien, después ponerlas en un bol.
3. Poner los huevos partidos en dos mitades, en el vaso de Thermomix y **trocear 1 segundo a velocidad 4** (si vemos los trozos muy grandes darle 1 segundo más a la misma velocidad) Sacar y reservar.

4. Sin necesidad de lavar el vaso, echar en el los pimientos a trozos como huevos de grandes, la cebolleta a cuartos, limpias y quitados lo que no sirve, el aceite la sal, y el vinagre, y **trocear 2 segundos a velocidad 5**

(han de quedar unos trozos pequeños pero no diminutos).

5. Añadir todo al bol donde tenemos las alubias, mezclar bien con la espátula que quede todo bien integrado, cortar los tomatitos a mitades, y añadirle el huevo duro troceado.

6. Reservar en la nevera hasta la hora de servir que este fresquita.

Sugerencia:

Si hemos preparado la ensalada con muchas horas de adelanto, o para el día siguiente, guardar la vinagreta con las verduras troceadas en un recipiente en la nevera, y mezclar cuando lo vayamos a comer (si está muchas horas aliñada se pone un poquito aceitoso para mi gusto, esto ya cada cual)

Yo a veces le he puesto 2 latitas de atún bien escurrido, y le queda de lujo!!!

