



### 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!!!**

