

Butifarra a la plancha con judías

aderezadas con salsa verde casera, pan con tomate y alioli

Familia

Cocinando: 35 min • Listo en: 35 min

5



Butifarra



Judías blancas



Perejil



Tomate



Pan de chapata



Alioli

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, jarra medidora, sartén con tapa, plato.

Ingredientes

	2P	4P
Butifarra* 14)	250 gramos	500 gramos
Judías blancas 14)	340 gramos	680 gramos
Perejil*	½ unidad	1 unidad
Tomate	1 unidad	2 unidades
Pan de chapata 13) 62) 66) 67) 70)	2 unidades	4 unidades
Alioli 8)	1 sobre	2 sobres
Ajo	3 unidades	6 unidades
Aceite para la salsa	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	443 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4165/ 995	941/ 225
Grasas (g)	34,1	7,7
de las cuales saturadas (g)	11,2	2,5
Carbohidratos (g)	74,2	16,8
de los cuales azúcares (g)	4,1	0,9
Proteínas (g)	38,3	8,7
Sal (g)	4,5	1,0

Alérgenos

8) Huevo **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app
para evaluar la receta.



Prepara la salsa verde

Precalienta el horno a 200°C. Deshoja la mitad del **perejil** (doble para 4p). Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes), pícalo y ponlo en una jarra medidora junto con el **perejil** deshojado y el **aceite para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). Con ayuda de un túrmix, tritura la **salsa** hasta que quede homogénea. Reserva.



Saltea las judías con la salsa verde

En la misma sartén, agrega las **judías** y saltea durante 2 min. Transcurrido ese tiempo, añade la **salsa verde** y cocina todo junto durante 2 min más.



Tuesta el pan

Abre los **panes de chapata** y colócalos hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Hornea 10 min o hasta que esté tostado. Si lo prefieres, puedes utilizar una tostadora. Corta la **butifarra** por la mitad, de forma que queden dos **butifarras** del mismo tamaño. Pincha las **butifarras** con la ayuda de un tenedor para evitar que se abran al cocinarlas.



Adereza el pan

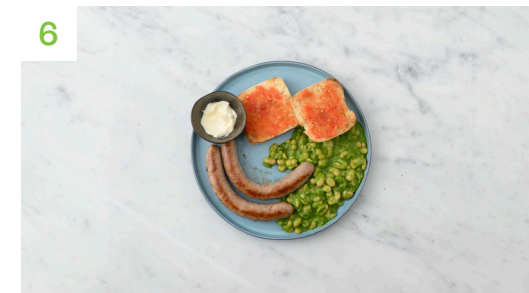
Cuando el **pan** esté tostado, corta el **tomate** por la mitad y úntalo en el pan, hasta que tome un color rojizo. Agrega un chorrito de **aceite** y **sal** al gusto.

CONSEJO: Si lo prefieres, puedes pelar un ajo y restregarlo por el pan antes de añadir el tomate.



Cocina las butifarras

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite**. Agrega las **butifarras** a la sartén y cocina a fuego medio durante 8 min, dándoles la vuelta de vez en cuando. Tapa la sartén y baja el fuego a medio. Cocina tapado durante 2 min. Cuando las **butifarras** estén listas, resérvalas en un plato.



Emplata y disfruta

Divide las **judías** y las **butifarras** en los platos y acompaña con el **pan**. Sirve el **alioli** a un lado.

¡Que aproveche!