

Judías a la vinagreta con atún

Ingredientes:



- 2 botes de judías blancas cocidas (800 grs.)
- 3 huevos duros
- 150 grs. de aceitunas sin hueso
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- 1 cebolla pequeña
- 1 tomate de ensalada
- Perejil
- 1 lata de atún grande

Para la vinagreta (cantidades orientativas*):

- 9 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 3 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- Sal marina al gusto



Preparación:

1. Lava y escurre bien **las judías** y las viertes en un bol.
2. Pica **los pimientos, la cebolla, el tomate y las aceitunas** en cuadraditos y añádelos a las judías.
3. Añade **el atún desmenuzado**, y remueve todo bien con cuidado para no romper las judías.
4. Prepara **la vinagreta*** mezclando bien todos los ingredientes de la misma en un bol aparte, viértela sobre la ensalada y remueve ligeramente.
5. Por último, añade **los huevos duros** y **el perejil** picados por encima.
6. Tapa el bol y resérvalo en la nevera hasta el momento de servir. Debe estar bien frío.

Nota:

* La cantidad de vinagreta es al gusto, depende de si te gusta con más o menos sustancia, pero ten en cuenta que el aceite engorda mucho así que mejor con moderación.