

Autor: Andreas Miessmer

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 1 hour 15 minutes



Ingredientes

800 g de judías verdes (780 g limpias)
4 ramilletes de tomillo
70 g de lardo (grasa italiana, panceta blanca)
1 pizca de pimienta larga molida gruesa o pimienta negra.

Preparación

Lave las judías, límpielas y escáldelas brevemente en agua con sal. Después, sumérgalas en agua helada y escúrralas. Métalas en una bolsa de vacío sin que unas queden encima de otras y añada, también, tomillo. Corte el lardo en pequeños dados de unos 0,5 cm y repártalo junto con la pimienta sobre las verduras.

Cuézalo a 80 °C entre 55-75 minutos al 100 % al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Después enfríelas en agua helada y resérvelas en frío. Cuando vayan a servirse, vuelva a calentarlas en la bolsa de vacío, saltéelas brevemente y sírvalas. Añada un poco de aceite de oliva prensada en frío al gusto.