

Espárragos, tomate y judías blancas



Tempo di preparazione: 39 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: al gusto
- Cebolla amarilla: 1 pequeña, picada
- Dientes de ajo: 4 picados
- Espárragos, cortados en trozos de 5 cm y sin los extremos duros: 500 gramos
- Judías blancas, escurridas: 1 lata de 400 gramos
- Orégano seco: 2 cucharadita
- Perejil fresco: para decorar
- Pimentón dulce: $\frac{3}{4}$ cucharadita
- Pimienta: al gusto
- Sal: al gusto

For this recipe we used:

Tomates Troceados 2 tazas



Preparación

Espárragos a la sartén fáciles de cocinar con deliciosos **Tomates Picados Pomi** y succulentas judías blancas. ¡La guarnición perfecta! ¡Añade tu pan crujiente favorito para absorber la sabrosa salsa!

1. En una sartén, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio hasta que brille pero no humee. Añadir las cebollas picadas y cocinar durante 3 a 4 minutos o hasta que estén doradas, removiendo regularmente. Añadir el ajo y cocinar otros 30 segundos.
2. Ahora añadir los **Tomates Picados Pomi** y las judías blancas. Sazonar con sal y pimienta, orégano y pimentón. Llevar a ebullición, luego bajar el fuego a medio-bajo y dejar cocer a fuego lento durante 15 minutos.
3. Mientras la salsa se cocina a fuego lento, en una sartén grande con tapa, calentar unas 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio hasta que brille pero no humee. Añadir los espárragos y sazonar con sal. Remover durante un par de minutos, luego tapar y cocinar unos 5 minutos hasta que los espárragos estén cocidos pero todavía algo crujientes.
4. Añadir la salsa cocida a la sartén con los espárragos. Cocinar todo junto durante unos 5 minutos. Adornar con perejil, y servir caliente o tibio.