



Ejotes con hierbas del jardín

<u>Ingredientes:</u> 1 libra de ejotes frescos 1/4 cebolla (1/3 taza picada) 1/2 apio (1/4 taza picada) 1/4 taza de perejil fresco 2 cucharaditas de albahaca fresca 1 cucharadita de romero fresco 1 diente de ajo 1/2 cucharadita de sal 4 cucharadas de mantequilla	<u>Utensilios necesarios:</u> 1 olla grande 1 cuchillo de chef 1 tablero para cortar 1 colador 1 juego de tazas de medir secos 1 juego de cucharas de medir 1 cuchara grande
--	--

Pasos:

1. Pongan una olla grande de agua a hervir. Enjuaguen los ejotes y corten los extremos. Cocine los ejotes en la olla de agua hirviendo por 5 minutos. Escúrralos en el colador y dejen que se enfríen.
2. Pique la cebolla finamente y el apio. Laven y sequen el perejil fresco, la albahaca, el romero, y el ajo y píquenlos finamente.
3. Derritan la mantequilla en una olla grande sobre fuego mediano bajo. Agreguen la cebolla y el apio. Cocinen hasta que estén blandos pero no dorados, más o menos por 5 minutos.
4. Agreguen el perejil, la albahaca, el romero, el ajo y la sal y cocinen por 3 minutos más. Agreguen los ejotes y arrójenlos para combinarlos. Cocinen sin tapar hasta que los ejotes estén calientes.