

## Ingredientes

Judías verdes: 200g

Harina: 10g

Pimienta

,  
,  
,  
,  
,  
,

Mantequilla: 15g

Sal

## Instrucciones

- En una olla con agua y sal, cocer 5 min las judías e, inmediatamente, transferir a un bol con agua y hielo
- En una sartén, cocinar a fuego medio la mantequilla hasta dorarla ligeramente
- Integrar con varillas la harina, cocinándola 2 min
- Añadir poco a poco, removiendo constantemente, 250ml del agua de cocción de las judías, hasta que quede una crema ligera
- Cortar las judías en juliana fina y reintroducirlas en la sartén, cocinándolas hasta que cojan temperatura
- Salpimentar al gusto