



## ENSALADA DE EJOTES

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla (30 g)
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 5 rebanadas de jamón, picado
- ½ kg de ejotes, cocidos en agua con sal
- 1 frasco de elotitos tiernos, cortados a la mitad (220 g)
- ½ cucharadita de estragón, seco
- Sal y pimienta, al gusto

### Procedimiento:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla, el ajo y el jamón hasta que estén ligeramente dorados.
2. Agrega los ejotes, los elotes, el estragón y sazona con sal y pimienta, mezcla perfectamente hasta incorporar los ingredientes y cocina por 5 minutos más.
3. Sirve la ensalada y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4