



# Judías Verdes con Ajo y Parmesano

Porción Para: 2

## Ingredientes:

3 Tazas de Judías Verdes  
3 Cucharadas de Aceite de Oliva  
2 Cucharadas de Ajo Picado  
1/2 Taza de Pan Rallado  
1/4 Taza de Queso Parmesano Rallado  
2 Cucharadas de Perejil  
Sal y Pimienta Negra al Gusto

Nota: ¡Prueba con guisantes dulces!

## Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 400°F.
2. Lave las judías verdes, quítele las puntas y córtelas por la mitad.
3. Mezcle en un tazón mediano con aceite de oliva y ajo para cubrir uniformemente.
4. En otro recipiente, mezcle el pan rallado, el queso parmesano, el perejil, la sal y la pimienta negra.
5. Combine la mezcla de pan rallado con las judías verdes.
6. Colocar en una sola capa sobre una bandeja de cocción engrasada.
7. Asar por 15 a 20 minutos. Voltear a la mitad. Cocine hasta que esté ligeramente dorado.
8. Disfruta!