

www.lavidaesdulce.net

Lindas y deliciosas estas zanahorias! Un acompañamiento entretenido, diferente y repleto de sabor. Es solo saltear estas zanahorias Baby con muchos condimentos. Es un plato ideal para acompañar una rica carne, estas zanahorias quedan al dente y muy aromatizadas.

Esta receta es ideal para hacer un acompañamiento que no sea arroz ni papas, además que es bien contundente y es una manera diferente de comer zanahorias.

Esta receta es simple con un resultado increíble, les va a encantar!!!

Zanahorias de Cocktail Salteadas en Ricas Hierbas

Receta

1 paquete de zanahorias baby de cocktail, de 450 grams
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharadita de perejil seco
1/4 cucharadita de ajo en polvo
1/2 cucharadita de cebolla en polvo
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de eneldo seco
1/4 cucharadita de pimienta negra molida Instrucciones

En un sartén calentar las dos cucharadas de aceite de oliva, agregar las zanahorias y saltear por tres minutos, agregar el perejil seco, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la sal, el eneldo y la pimienta. Revolver todo muy bien y saltear hasta que estén al dente, unos 8 minutos mas aproximadamente luego agregar la mantequilla, revolver hasta derretir bien. Por ultimo agregar el perejil fresco revolver y servir de inmediato! Ideal para acompañamiento.