



Zanahorias glaseadas

Ingredientes para 3 personas:

500 gr. de zanahorias
2 trozos de mantequilla
1 cucharada de azúcar
agua
perejil picado

Pela las zanahorias y pártelas en láminas lo más finas posibles.

Cubre con agua y añade el azúcar y un trozo de mantequilla.

Tapa con un redondel de papel para cocinar y pon a fuego medio.

Deja que hiervan hasta que no les quede agua. (A mi me ha tardado 30 minutos).

Añade el otro trozo de mantequilla y remueve con mucho cuidado porque están muy blandas.

Sirve espolvoreadas con un poco de perejil.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>
