



Ensalada de zanahoria y naranja

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 20 minutos

Para 4 personas

- La zanahoria cocida también se puede comer en ensalada, y si además la cueces al vapor guardará todas sus propiedades.
- La mezcla de zanahoria y naranja resulta muy rica en sopa, ¿por qué no en ensalada? El agua de azahar realzará el sabor de la naranja. El comino y la canela le añaden el toque exótico.
- Sírvela muy fría, para eso te aconsejo cocer las zanahorias antes para que tengan tiempo de enfriarse.

Ingredientes:

1 1/2 Kg. de zanahorias

1 dl. de zumo de naranja

1 cucharada de zumo de limón

1 cucharada de agua de azahar

2 cucharadas de aceite de oliva

sal, pimienta, comino y canela

Pela y corta las zanahorias. Cuécelas al vapor 12 minutos. Enfría.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Mezcla bien con el resto de los ingredientes y disfruta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Ensalada de zanahoria con naranja