

Zanahorias Glaseadas con Naranja y Miel

Ingredientes:

6 zanahorias tamaño mediano.

1 cucharada full de mermelada de naranja (la que use es mermelada de naranja amarga).

1 cucharada full de miel.

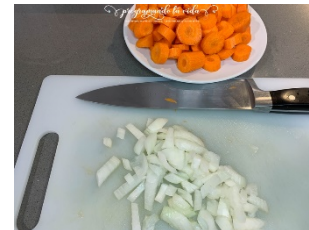
1 cucharada de mantequilla.

1 cebolla pequeña picada bien fina (si no te gusta ver la cebolla, puedes usar la cebolla en polvo).



Preparación:

Paso 1: Lavar y pelar las zanahorias y luego cortarla en rodajas o como te guste más. Luego hacer lo mismo con la cebolla, cortando esta finamente.



Paso 2: En una sartén colocar la mantequilla y dejar que se derrita. Lo siguiente es añadir la cebolla dejar sofreír hasta que esta esté suave.



Paso 3: Ahora añadir la zanahoria y revolver bien. Tapar la sartén y dejar cocinar de 10 a 15 min, depende de si te gusta suave o más crujiente.



Paso 4: Cuando este en el punto que deseas se le agrega la mermelada de naranja y la miel. Se revuelve bien luego se sazona con sal y pimienta al gusto. Espere 1 min. y apague el fuego.



La zanahoria Glaseada con Naranja y Miel esta lista para deleitar tu paladar.