

Será por recetas



Zanahorias en su jugo

Recetas de verduras, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 16/10/2012

Ingredientes

- 1 kg de zanahorias
- 1 cebollita
- 2 huevos
- Leche
- Ajos
- Pimienta
- 2 cucharadas de manteca
- Perejil
- Sal

Elaboración

Rallar la piel de las zanahorias, lavándolas bien, y cortarlas en rodajas finas.

Ponerlas en una cazuela con un poco de agua (hasta que las cubra) y sal. Dejar hervir hasta que se ablande sin deshacerse.

Añadir antes de que estén hechas 1 vasito de leche, el perejil picado y la pimienta.

Mientras tanto, calentar la manteca en una sartén y sofreír la cebolla rallada y los ajos picados.

Verter en la cazuela en el último hervor, y después de apagar el fuego, añadir los huevos batidos removiendo para que no se cuaje en trozos demasiado vivibles, Servir caliente.



Autor receta de Zanahorias en su jugo

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012