COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

ZANAHORIAS CON ENELDO

Ingredientes:

- 750 gms de Zanahorias peladas y cortadas en rebanadas
- ½ taza de agua
- 2 Cucharas de mantequilla
- 1 cucharita de azúcar
- 1/4 cucharita de sal
- 1 ½ cucharitas de Eneldo seco

Preparación:

1. En un sartén se ponen las zanahorias, el agua, la mantequilla, el azúcar, la sal y el eneldo. Se tapa y se cocina durante 20 minutos aproximadamente hasta que el agua se absorba y la verdura esté suave.

2. Se sirven para acompañar carnes o aves.

Notas:

En caso de no tener eneldo se puede sustituir con perejil picado.