

# Zanahorias asadas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/zanahorias-asadas>

## Preparación

Calentar el horno a 200°C. Cortar la parte superior de las zanahorias (se puede utilizar en ensaladas si le gusta su sabor). Mezcle en una bandeja para hornear con el aceite de oliva, el jugo de limón y la ralladura, la miel, la sal y las especias. Hornear unos 20 minutos, dependiendo del tamaño, hasta que las zanahorias estén tiernas y se empiecen a dorar. Pasar a un plato y espolvorear con la cebolla de verdeo y la menta y servir.

## Ingredientes

- 500 gramo/s Zanahorias bebé
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Limón (ralladura y jugo)
- 1 cucharadita/s Miel
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Comino
- 1/4 cucharadita/s Cilantro fresco picado
- 1/4 cucharadita/s Pimentón ahumado
- 2 Cebollas de Verdeo cortadas en rodajas
- 1 puñado/s Hojas de Menta fresca picada

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Guarniciones

