

Zanahorias confitadas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 25min

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-confitadas>

Preparación

En una cacerola grande poner todos los ingredientes a hervir. Las zanahorias peladas y en cubitos, el azúcar negra, la manteca, el agua, la canela y la cucharadita de sal.

Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y dejar que el agua reduzca durante unos 10 minutos, removiendo para que no se pegue nada. Una vez pasados esos 10 minutos, volver a subir el fuego medio alto, hasta que todo el líquido reduzca y las zanahorias estén tiernas. Servirlas con un poco de pimienta molida. Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- 1 kgrs. Zanahoria
- 1 taza/s Agua
- 250 gramo/s Azúcar negra
- 4 cucharada/s Manteca
- 1 cucharadita/s Canela
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Guarniciones, Agridulce

