

Zanahorias y cebollas caramelizadas con mostaza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/zanahorias-y-cebollas-caramelizadas-con-mostaza>

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Cubra una bandeja para hornear con papel aluminio. En un tazón grande, mezcle el aceite, la mostaza, el azúcar, el vinagre, la sal y la pimienta. Añadir los trozos de cebolla y las zanahorias, luego revuelva para combinar. Separe las zanahorias y las cebollas en capas y asar en el horno hasta que estén tiernos, revolviendo a mitad de camino, a unos 35 minutos en total. Agregar la manteca derretida por encima y luego servir.

Ingredientes

- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 2 cucharada/s Mostaza de grano entero
- 1-1/2 cucharada/s colmadas Azúcar negra
- 1/2 cucharada/s Vinagre de sidra
- 2 Cebolla cortadas tipo pluma
- 7 Zanahorias medianas cortadas en bastones en diagonal
- 1 cucharada/s Manteca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Exótica, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones, Agridulce

