

ZANAHORIAS ALIÑADAS

Ingredientes para 4 personas

- 500 gr de zanahorias
- 4 dientes de ajo
- 1 cuchara con orégano seco picado.
- 2 cuchara de postre con cominos.
- 1 cuchara de postre con pimentón picante (o dulce si lo prefieres)
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de postre con sal
- 2 litros de agua + 100 ml de agua
- 100 ml de vinagre de manzana



Preparación:

- 1°. Ponemos a calentar los dos litros de agua con una cucharada de sal.
- 2°. Pelamos las zanahorias y las echamos al agua caliente.
- 3°. Mientras se cuecen las zanahorias, pelamos los ajos y los echamos en un mortero, añadimos el comino, el orégano, el perejil, el pimentón y una pizca de sal. Lo machacamos todo bien.
- 4°. Cuando las zanahorias estén algo tiernas "al dente" (no muy tiernas) apagamos el fuego, las escurrimos y dejamos que se templen (que bajen de temperatura).
- 5°. Cogemos las zanahorias y las cortamos en rodajas no muy finas y las colocamos en un recipiente que podamos ponerle tapa.
- 6°. Echamos sobre las zanahorias el majado. Para que no se quede nada en el mortero añadimos un poco de agua de la cocción (o del grifo) al mortero, removemos y añadimos sobre las zanahorias.
- 7°. Solo queda añadir a partes iguales el agua y el vinagre hasta cubrir las zanahorias. Con 100 ml de cada uno es más que suficiente para cubrir medio kilo de zanahorias.
- 8°. Por último tapamos con la tapa el recipiente con las zanahorias y metemos al menos 4 horas en el frigorífico para que maceren bien.
- 9°. Para servir, escurrir las zanahorias del líquido del adobo, rectificar de sal si fuera necesario, colocar en un cuenco o en una bandeja con fondo y rociar con un poco de aceite de oliva

¡Fácil, fresca, sana, rápida y de temporada!