



PATÉ DE ZANAHORIA ASADA

Ingredientes

- 500 gr de zanahorias
- 100 gr de nueces
- 1-2 dientes de ajo
- 1 cdta de curry en polvo
- 1/4 cdta de pimentón dulce
- 1/2 cdta de sal
- 3 cdas de zumo de limón
- 3 cdas de aceite de oliva virgen extra

Para decorar

- Brotes de rabanito
- Sésamo

Preparación

1º. Precalienta el horno a 200°C.

2º. Pon las zanahorias peladas y troceadas en una bandeja para horno con un tapete antiadherente. Añade un chorro de aceite de oliva y sal. Mezcla con las manos y mete la bandeja en el horno a 180° C durante 20 minutos. Retira del horno y deja enfriar. También puedes cocer las zanahorias en agua hirviendo con sal durante 20 minutos..

3º. En el vaso de la batidora pon la zanahoria asada, las nueces, el ajo, el zumo de limón, el curry, el pimentón y sal al gusto. Tritura hasta conseguir una textura cremosa de paté. Si queda muy espeso añade más aceite o un poco de agua.

4º. Sirve en un bol con brotes de rabanito y semillas de sésamo. ¡A disfrutar!

[HTTPS://WWW.TRENDENCIAS.COM/](https://www.trendencias.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG
COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA