



PAN DE SANDWICH DE ZANAHORIA

Ingredientes

- 150 gr de zanahoria pelada y rallada fina
- 2 huevos
- 25 gr de harina de garbanzos o almendra molida
- Zumo de limón
- Especies molidas (cúrcuma, curry, pimentón, chile molido, pimienta...)
- Una pizca de sal al gusto
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Precalentar el horno a 180° C y preparar un molde cuadrado o rectangular, de unos 20 cm de lado. Podemos engrasarlo con aceite de oliva o cubrirlo con papel antiadherente de hornear, mejor si lo untamos un poco con aceite también. Cuanto más pequeño sea el molde, más grueso quedará el "pan".
- 2.** Lavar, pelar ligeramente y rallar finas las zanahorias, o picar directamente procesador de alimentos. Disponer en un recipiente con el zumo de limón.
- 3.** Agregar los huevos y batir con un tenedor. Añadir la harina, salpimentar e incorporar las especias o hierbas deseadas. El curry va muy bien, sobre todo si nos gusta el picante. Batir con energía con el tenedor para incorporarlo todo bien.
- 4.** Llenar el molde, igualando la superficie con el dorso de una cuchara o con una espátula, y hornear hasta que haya cuajado y esté bien dorado, 8-10 minutos.
- 5.** Cuando se haya enfriado un poco fuera del horno, desmoldar sobre una tabla, retirar el papel y cortar en unas cuatro porciones para usar a modo de pan de sándwich, o hacer cuadrados más pequeños a modo de montaditos.

FUENTE: [HTTPS://WWW.VITONICA.COM/](https://www.vitonica.com/)