

ENSALADA DE ZANAHORIAS

Ingredientes

- 200 gr de zanahoria morada
- 200 gr de zanahoria naranja
- 1 limón
- Comino
- Pimentón
- Perejil
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Hervimos durante 10 minutos en abundante agua con sal las zanahorias cortadas en rodajas más o menos finas. Pasado ese tiempo, para cortar la cocción, las sumergimos en agua con hielo, que además hará que tenga un color más vivo. Es importante que la zanahoria no quede muy cocida.
- 2.** Picamos la cebolleta muy fina, le añadimos un chorrito de limón y dejamos macerar durante unos 15 ó 20 minutos.
- 4.** A continuación, mezclamos la zanahoria con la cebolleta y sazonamos con sal, pimienta, abundante comino recién molido, un toque de pimentón, limón (también se puede añadir un buen vinagre), perejil picado y un chorro de buen aceite de oliva virgen extra. Y... ¡Lista para comer!

FUENTE: [HTTPS://GASTRONOSFERA.COM/](https://gastronosfera.com/)