



ZANAHORIAS ASADAS CON ESPECIAS



25 min



2 personas



Vegano

Ingredientes

- **Zanahorias** con tallo
- Una cdita de **ajo granulado**
- Una cdita de **pimentón dulce**
- Una cdita de **pimienta negra** recién molida
- **Sal**
- Un chorrito de **Aceite de oliva Virgen Extra**

Para la salsa de yogur:

- Un **yogur griego** natural
- **Hierbabuena** fresca recién picada
- Una cucharada de **zum de limón**
- **Sal**

Para decorar:

- **Pistachos** pelados en trozos

Preparación

1. **Corta las hojas de las zanahorias** dejando un tallito y las pelas con ayuda de un pelador.
2. **Coloca las zanahorias en una bandeja de horno**, añade las especias (pimienta negra, pimentón y ajo granulado). Si tienes otras especias que te apetece incorporar, añádelas a gusto.
3. **Riega** con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y sal
4. **Precalienta el horno** a 180°C y hornea las zanahorias durante 30-40 minutos según el tamaño de las zanahorias.
5. **Para la salsa de yogurt**, sólo tienes que picar la hierbabuena, mezclar con el yogurt y el zumo de limón y la sal.
6. Cuando las zanahorias estén listas, **decora con la salsa de yogurt y pica los pistachos** pelados y troceados para espolvorear por encima.

FUENTE: [HTTPS://WWW.COOKSTORMING.COM/](https://www.cookstorming.com/)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

