

Taller de Cocina Marroquí

Recetas del 7 de Febrero de 2009

ENSALADA DE ZANAHORIAS

Ingredientes (para 15 personas)

- 1,5 kg de zanahorias
- 1 manojo de cilantro
- 1 limón
- Comino
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Sal

Se pelan las zanahorias y se cuecen enteras hasta que estén tiernas, mejor en olla a presión. Se escurren, se cortan en 4 partes a lo largo y se trocean.

En una cazuela, se echa un fondo de aceite, dos ajos picados, el cilantro picado, una cucharadita de comino, otra de pimentón dulce y otra de sal y se incorporan las zanahorias troceadas. Se dan unas vueltas a fuego lento hasta que esté todo bien mezclado y se añade el zumo del limón. Añadir a gusto sal y limón si fuese necesario.

Se puede servir templada o fría.

NOTA. La misma receta se puede hacer usando remolacha en vez de la zanahoria.