

Receta de Zanahorias a la Vinagreta

27 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para este miércoles os dejo esta sencilla y rica receta de **Zanahorias a la Vinagreta**, os puedo asegurar que es una forma muy rica de comer las zanahorias, además ya sabéis que tienen muchas vitaminas, entre ellas la vitamina A, que nos aporta beneficios a la visión y además apoya al crecimiento de los huesos, entre otras muchas ventajas, espero que las preparéis en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Zanahorias (uno o dos Kg)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal
- Huevos cocidos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas
2. Poner una cacerola con agua al fuego y echar unos huevos enteros y un poco de sal
3. Cuando empiece a hervir, volcar las zanahorias y dejar cocer hasta que estén blandas pero no muy pasadas
4. Escurrir el agua y poder las zanahorias escurridas en una fuente
5. Aliñar a vuestro gusto con aceite, sal y vinagre
6. Pelar los huevos y partarlos en trozos, colocarlos encima de las zanahorias
7. Servir frías o templadas como mejor queráis y.... buen provecho!!!