



# Zanahorias Glaseadas

Inspirados en: Cena en el Zoológico

[tinyurl.com/mrxkc539](https://tinyurl.com/mrxkc539)

Porción Para: 6

## Ingredientes:

- 1 Bolsa de Libra de Zanahorias (¡Pruebe las Zanahorias Arcoíris!)
- 4 Cucharadas de Mantequilla
- 1/4 Taza de Azúcar Morena Empacada
- 1/2 Cucharadita de Miel
- 1/2 Cucharadita de Sal Gruesa
- 1/2 Cucharadita de Pimienta Negra

## Instrucciones:

1. Enjuague bien las zanahorias. Pele las zanahorias y quite la parte superior y deséchelas.
2. Corte las zanahorias en discos de 1/4 de pulgada de grosor.
3. En un sartén grande, derrita la mantequilla a fuego medio.  
Agregue las zanahorias, revuelva durante 8 a 10 minutos. Cocine las zanahorias hasta que estén tiernas y la mantequilla se haya dorado, la mantequilla se oscurecerá y creará un aroma a nuez.
4. Agregue el azúcar morena y la miel y cocine por otros 5 minutos (o hasta que el azúcar morena se espese y glaseen las zanahorias).
5. Sazone con sal y pimienta.
6. ¡Servir y disfrutar!