

Zanahorias Fritas

Porción Para: 4

Ingredientes:

12 Zanahorias Enteras
1/2 Cucharadita de Sal Marina
1/4 Taza de Aceite de Oliva Extra Virgen
1 Cucharada de Perejil Fresco Picado

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 375°F.
2. Lave y pele las zanahorias. Retire los tallos y córtelos en palitos.
3. Coloque en la bandeja de cocción y rocíe con aceite de oliva. Mezcle para cubrir igualmente.
4. Espolvorea con sal marina y perejil, luego revuelve una vez más.
5. Hornee durante 20 a 25 minutos hasta que se dore un poco. Retire del horno y sirva inmediatamente con cualquier aderezo que desee.
6. ¡Disfruta!