



Zanahorias Glaseadas

Inspirados en: Cena en el Zoológico

Para seis porciones

Ingredientes:

1 Libra de Zanahorias
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, corte la parte de arriba, en la raíz, y bótela.
2. Corte las zanahorias en discos de 1/4 de pulgada.
3. En una sartén grande derrita la mantequilla a fuego moderado. Agregue las zanahorias y mezcle por 8 o 10 minutos.
4. Cocine las zanahorias hasta que estén tiernas. La mantequilla se volverá oscura y creará como un aroma de nueces.
5. Agregar el azúcar morena y la miel hasta que el azúcar se espese y cubra las zanahorias.
6. Agregue la sal y la pimienta.
7. Sírvanlas y que las disfruten!