



<https://www.mepillasquisando.com>



ENSALADA NAZARÍ DE ZANAHORIAS



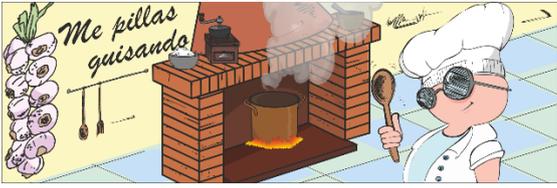
INGREDIENTES:

- 500 gr de Zanahorias.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharadita de Pimentón dulce.
- 1 Cucharadita de Comino molido.
- 1 Pizca de canela.
- 1 Cucharadita de Tahini.
- ½ Cucharadita de Azúcar.
- 100 ml. de Aceite de oliva.
- 30 ml. de Zumo de Limón,
- 1 Cucharadita de sal.
- 2 Ramitas de Cilantro.

ELABORACIÓN:

Cocemos las zanahorias al dente y las colocamos en un bol. Trituramos con la ayuda de una batidora el ajo, el pimentón, el comino, la canela, el azúcar. Añadimos el aceite, el zumo de limón, la tahina y la sal y mezclamos. Vertemos esta mezcla sobre las zanahorias y mezclamos bien. Dejamos macerar en el frigorífico unas 3 horas. Servimos con Cilantro picado muy fino.

<https://www.mepillasquisando.com>



<https://www.mepillasquisando.com>



<https://www.mepillasquisando.com>