



<https://www.mepillasguisando.com>



1103 - ENSALADA NAZARÍ DE ZANAHORIAS



INGREDIENTES:

- 6 Zanahorias.
- 1 Cucharadita de Comino en grano.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Limón.
- 2 Ramitas de Perejil fresco.
- Aceite de oliva, sal.
- Pimienta negra recién molida.

ELABORACIÓN:

Pelamos las zanahorias y las partimos en rodajas de 1 cm. Aproximadamente. Lo importante es que todas las rodajas sean más o menos iguales, para que tengan la misma cocción, y queden todas en su punto. Ponemos una olla al fuego con abundante agua y, cuando rompa a hervir, introducimos las zanahorias con un poco de sal. Las cocemos hasta que estén tiernas. Las escurrimos y las dejamos entibiar un poco. Tostamos los granos de comino en una sartén, con una gota de aceite, durante uno o dos minutos para potenciar su aroma. Pelamos los ajos, le quitamos el tallo, los incorporamos junto con el comino, la sal y la pimienta en un mortero y lo majamos todo bien. A continuación añadimos el zumo de limón y un chorreón de aceite. Mezclamos todo muy bien. Cuando las zanahorias estén templadas, las mezclamos con el aliño, las tapamos y las dejamos reposar en el frigorífico durante al menos dos horas. Se sirven en un cuenco tipo marroquí, con abundante perejil picado y con un chorrito de aceite de oliva.

<https://www.mepillasguisando.com>