



ZANAHORIAS CON ORÉGANO

INGREDIENTES

- 1 zanahoria grande, pelada y picada en rodajas de ½ cm aproximadamente
- 1 tallo de puerro picado en julianas
- 1 cdta de orégano seco
- 2 cdas de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

PREPARACIÓN

- Calentar el AOVE en una sartén mediana
- Saltear el puerro durante 3 minutos
- Incorporar las zanahorias y saltear por 10 minutos, removiendo de vez en cuando
- Agregar el orégano y la sal, remover y dejar cocinar por 2 minutos más
- Apagar el fuego, dejar reposar antes de servir

¡Se puede comer tanto caliente como frío ideal para las cenas suaves y ligeras!

