

ENTRADAS

ZANAHORIAS ASADAS CON MIEL CON MOZZARELLA DE BUFALLA Y PESTO DE ALBAHACA



Ingredientes:

- Un kilo de zanahorias
- Aceite oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- Romero fresco
- 1 cucharada grande de miel
- 2 bolas de una buena mozzarella de bufalla
- Pesto de albahaca
- 8 o 10 tomates deshidratados
- Sésamo negro

Preparación

- Lavar y cortar en trozos iguales, un kilo de zanahorias, poner una fuente que pueda ir al horno y bañar con abundante aceite, oliva más sal de mar, más pimienta más romero fresco +1 cucharada grande de miel. Mezclar un poco.
- Dejarlas en una capa, sin montar unas con otras.
- Llevar al horno precalentado con Grill (todo el calor desde arriba) a 250°.
- Están listas cuando están bien doradas.
- Ponerlas en una fuente para servir.



- Desmigajar 2 bolas de una buena mozzarella de bufalla y extender sobre las zanahorias.
- Poner cucharaditas de pesto de albahaca esparcidas sobre las zanahorias y el queso.
- Picar en tiritas 8 o 10 tomates deshidratados, hidratados en aceite de oliva (los venden en los supermercados o emporios) y espolvorea sobre todo el plato.
- Terminar con un chorro de aceite de oliva y sal de mar y sésamo negro.
- Servir como acompañamiento, como plato único o con un buen pan.

