

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 450 g de chalotas o cebollitas peladas
- 225 g de zanahorias baby peladas
- 1/2 taza de vino blanco
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 y 1/2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de mostaza en polvo
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

En una sartén amplia derretir 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio-alto. Añadir las chalotas y saltear hasta que cojan color (5 min). Añadir las zanahorias y 1/2 taza de agua; cocer a fuego lento hasta que el líquido esté casi evaporado y las zanahorias estén crujientes y tiernas (8 min). Incorporar el azúcar, la mostaza y la sal. Añadir el vino y mezclar, raspando el fondo de la sartén. Subir el fuego y saltear 5 minutos más. Mezclar con la mantequilla restante y sazonar.