zanahorias empanadas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

partir y cocer las zanahorias en rodajas y cocer con agua y sal unos 30 minutos despues escurrir y espolvorear con comino y pasar por harina huevo y pan rallado y freir en abundante aceite bien caliente

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg zanahorias
- , aceite de oliva y sal.
- HARINA Y PAN RAYADO
- - Huevo para rebozar
- 1 cuchara de comino

Preparación:

Paso 1

puedes acompañar con salsa de tomate o mahonesa