

Zanahorias con cebollitas a la naranja

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 6 '
- 4



Comentario nutricional

Esta receta le puede servir como guarnición de otro plato, además de como plato único para una cena ligera.

Modo express

1. Limpie y raspe las zanahorias; córtelas en bastoncitos bastante gruesos. Ralle la piel de la naranja sin llegar a la parte blanca; reserve la ralladura en un bol.

Pele las cebollitas con delicadeza, sin quitar demasiadas capas para evitar que se deshagan, y córtelas por la mitad. Lave y pique la hierbabuena.

2. Disponga las zanahorias y las cebollitas en la cubeta, de forma que la parte plana de las cebollitas toque el fondo. Añada la mantequilla, el azúcar y el zumo de naranja; salpimiente.
3. Cierre la tapa y programe el menú Verduras.
4. Al terminar el proceso, incorpore la hierbabuena y la ralladura de naranja. Sirva caliente.