

Zanahoria y Remolacha



INGREDIENTS

- ½ lb de zanahorias
- Algunas remolachas
- ¼ taza de agua
- ½ cucharadita Sal
- 1 ½ cucharadita. aceite de oliva
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 cucharadas. Cebolla verde (también conocida como cebolleta o cebolleta, en rodajas
- 2 cucharaditas Jugo de limon
- ⅛ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo triturado

DIRECCIONES

- Lavar y picar las verduras, pelar las zanahorias y picarlas, junto con la remolacha, en tiras de 2 pulgadas de largo.
- En una sartén grande a fuego alto, agregue las zanahorias, la remolacha y el agua y deje hervir. Reduzca el fuego a fuego lento y tape, continúe cocinando durante unos 8 minutos hasta que las verduras estén casi tiernas.
- Retire la tapa de la sartén y eleve el fuego a medio alto, permitiendo que el agua se evapore. Agregue aceite y ajo a la mezcla y deje cocinar por 5 minutos más o hasta que las verduras estén ligeramente doradas. Revuelva con frecuencia. Agregue la cebolla verde, el jugo de limón, la sal, las hojuelas de pimienta (opcional) y continúe cocinando por otros 3 minutos hasta que las verduras estén tiernas. Atender.

