

Zanahorias moradas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
2	Alcachofas
2	Botifarrones
4	Cebollas tiernas
200 gr	Habas — tiernas
300 gr	Panceta de cerdo
500 gr	Zanahoria morada (pastenages) — (pastenagas)

ELABORACIÓN

Se limpian las zanahorias moradas, Se corta a rodajas. Se le pone sal y se deja reposar un par de horas. Troceamos la panceta y la sofreímos, le añadimos las cebollas tiernas cortaditas y le añadimos las zanahorias moradas. Lo sofreímos a fuego lento unos 20 minutos hasta que la zanahoria morada empieza a estar blandita, después se le añaden las habas tiernas y las alcachofas. Por último una vez que esté todo frito se le añaden los botifarrones cortados a rodajas. Si los botifarrones son picantes sale más jugoso.