

Zanahorias moradas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos
| Dificultad:

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.