



Zanahorias guisadas

Ingredientes

- 500 g zanahorias
- 1 cebolla grande
- 1 vaso de vino de vino blanco
- 2 cucharadas vinagre de manzana
- 4 cucharadas aceite
- sal
- pimienta
- tomillo.orégano
- 1 cucharadita pimentón dulce. agua

Preparación

En una cazuela poner el aceite a calentar, añadir la cebolla picada .

Dejar que se vaya haciendo la cebolla a fuego medio .

Cuando haya cogido un poco de color, añadir el pimentón y dar un vuelta, añadir el vino y el vinagre .

Añadir las zanahorias raspadas y cortadas en rodajas .

Cubrir con agua, añadir sal, pimienta, orégano y tomillo .

Dejar cocer unos 20 minutos hasta que las zahanorias estén tiernas .

Servir .

.