

## Zanahorias en vinagre

**Nombre de la receta**

Zanahorias en vinagre

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

8

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Aperitivo de zanahorias hervidas con vinagre.

**Lugar originario de la receta**

Los Pedroches

**Ingredientes**

- 1 Kilo de zanahorias limpias
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de orégano
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre

## Pasos

**1** Para elaborar nuestras sencillas zanahorias, les quitamos el verde y las lavamos una vez arrancadas.



**2** A continuación, las partimos por la mitad a lo largo o en 4 partes si son muy gordas. Las ponemos a hervir con litro y medio de agua y sal al gusto. Siempre tienen que quedar cubiertas de agua. Si se consume, se le va añadiendo.



**3** Debemos ir comprobando que queden tiernas pero no blandas, para ello podemos ir pinchándolas con un cuchillo. Si son tiernas se cocerán en unos 10 a 15 minutos. Una vez hervidas, apartamos del fuego y le echamos 3 dientes de ajo machacados y una muñequilla de orégano. Por supuesto vinagre al gusto y las dejamos 3 o 4 horas para que cojan los aliños mientras se enfrían. Posteriormente las podemos colocar en un recipiente y meterlas en el frigorífico. Duran bastantes días.



**4** Una muñequilla es un trocito de tela cuadrado en el que en el interior hemos puesto la cucharadita de orégano. Juntamos los 4 picos y atamos con un hilo.



## Observaciones o consejos

Este plato sirve como entrante o para "engañar" platos de legumbres. Si el vinagre es casero tendrá un gusto exquisito.

## Autor

Matilde Linares