



## Zanahorias asadas con especias, vinagreta y queso de cabra



30 min



4 raciones



fácil

### Ingredientes



Zanahorias baby congelada  
500 gr



Zumo de naranja 85 ml



Aceite de oliva 200 ml



Comino molido ½ cucharadita



Azafrán 1 pizca



Sal ½ cucharadita



Dátiles sin hueso 6 ud



Cilantro fresco 1 cucharada sopera



Miel 1 cucharada



Queso de cabra 100 gr

### Elaboración

Echar las **zanahorias** si descongelar en una sartén con dos cucharadas de aceite. Dejar rehogar a fuego medio durante 7 minutos moviendo continuamente.

Cuando estén cocinadas mezclarlas en un bol con el zumo de naranja, el aceite y la miel.

Añadir el comino, el azafrán, salpimentar al gusto y remover bien.

Deshuesar los dátiles, cortarlos en trozos pequeños y añadirlos al bol con las **zanahorias** y el aliño. Mezclarlo bien y guardar en la nevera durante una hora.

Pasada la hora sacar el bol de la nevera y añadir el cilantro fresco picado. Por último picar el queso de cabra en daditos y añadirlo.

Emplatar con un poco de cebollino picado por encima.

