



## ZANAHORIAS SALTEADAS A LA MARGARINA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

### INGREDIENTES

- 5 zanahorias cortadas en diagonal
- 5 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 4 dientes de ajo picados
- Sal
- Pimienta
- Cilantro picado

## MODO DE PREPARACIÓN

Las zanahorias son una verdura muy rica porque saben bien crudas o cocidas. Son muy fáciles de preparar y se llevan con muchos tipos de proteínas. Si en alguna fiesta de salón has comido una guarnición hecha de zanahorias con ajo y te quedó la curiosidad de saber la receta, pues amiga, tengo el honor de informarte que la he encontrado y que el sabor es increíble. <o:p></o:p>

Los ingredientes no son complicados de conseguir y a lo mucho te tardarás media hora en la cocina.<o:p></o:p>

Lo único que debes hacer es derretir en un sartén la margarina con sal La Villita, agregar los ajos picados, dejar que se doren y sazonar con sal y pimienta al gusto. Luego de que la mezcla haya cambiado su color, grega las zanahorias cortadas en diagonal y mezcla todos los ingredientes muy bien. <o:p></o:p>

Luego de que las zanahorias se cocinen y estén suaves, sirve adornando con un poco de cilantro encima. <o:p></o:p>