

[Guarnición] Zanahorias perfumadas al Ricard (anís)



El Ricard (pastis) es un licor de anís original de Marsella. Se podría sustituir por otro licor de anís.

Una delicia. Ideal para acompañar carnes y pescados.

Ingredientes

- 1 kg de zanahorias
- 40 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 l de caldo de verdura
- 2 cucharada de Ricard o licor de anís
- 125 ml de nata
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas finas.
2. En una cacerola poner la mantequilla y el azúcar y las zanahorias rehogaras.
3. Añadir el caldo, taparlas y dejar cocinar a fuego lento 15 minutos.
4. Quitar la tapa y seguir cocinando hasta que se evapore completamente el caldo.
5. Añadir el Ricard y la nata, salpimentar, seguir a fuego hasta que se reduzca la salsa y espese un poco.
6. Espolvorear un poco de perejil picado.

From:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:g_zanahorias_ricard

Last update: **2024/12/06 13:20**

