



Zanahorias Asadas con Chile Dulce

Rinde: 4-6 porciones

Tamaño de porción: 1/2 taza

Ingredientes

1 libra (4-6 unidades)	Zanahorias
2-3 clavos	Ajo, picado
1-2 cucharadas	Aceite de oliva (o canola)
1 cucharada	Miel
2 cucharaditas	Pasta de chile
1/4 de cucharadita	Sal kosher
Al gusto	Hojuelas de chile rojo

Equipamiento

- Cuchillo de chef
- Tabla de cortar
- Cuenco grande
- Cuchara para mezclar
- Bandeja
- Papel de horno

Método

1. Precaliente el horno a 400°F (o 375°F en convección) y prepare una bandeja con papel pergamino
2. Lave, seque y corte las zanahorias en cortes angulados de tamaño parejo (~1 pulgada de grosor)
3. Mezcle zanahorias en un bol grande con aceite, miel, pasta de chile, ajo picado, sal y hojuelas de chile
4. Esparza las verduras de forma uniforme en una bandeja (sin sobrecargarla) y ase durante 25-30 minutos hasta que estén doradas y tiernas

Consejos útiles

- El tamaño de la verdura va a dictar el tiempo de cocción. Cuanto más pequeño se corte la verdura, más rápido se cocinará.
- Un corte uniforme ayuda a que todo se cocine de forma uniforme