



Honey Glazed Carrots

Ingredients:

- 2 pounds carrots, washed peeled and cut into thirds
- 3 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 garlic cloves, minced
- 1/4 cup honey
- 1 teaspoon seas salt flakes, or as per taste
- Freshly cracked black pepper
- 1 teaspoon smoked paprika
- 1 teaspoon cinnamon
- 1/2 teaspoon cumin

Directions:

1. Preheat oven to 425°F.
2. Heat oil in a large oven safe pan on medium. Add garlic, honey, smoked paprika, cinnamon, and cumin. Sauté for a few seconds until garlic starts caramelizing.
3. Add carrots, salt and pepper. Toss and mix well to coat carrots evenly.
4. Cover with foil and bake in the oven for approximately 20 minutes until carrots are tender and starting to turn golden. Remove foil and bake for a further 5 minutes until carrots start caramelizing.
5. Remove from oven. Mix and serve.

SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!





Zanahorias glaseadas con miel

Ingredientes:

- 2 libras de zanahorias, lavadas, peladas y cortadas en tercios.
- 3 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo, picados
- ¼ taza de miel
- 1 cucharadita de sal marina en escamas, o al gusto
- Pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimentón ahumado

Direcciones:

1. Precalentar el horno a 425°F.
2. Caliente el aceite en una sartén grande apta para horno a fuego medio. Agrega el ajo, miel, canela, comino, y pimentón ahumado. Saltee durante unos segundos hasta que el ajo comience a caramelizarse.
3. Agregue las zanahorias, la sal y la pimienta. Mezcle y mezcle bien para cubrir las zanahorias de manera uniforme.
4. Cubra con papel aluminio y hornee en el horno durante aproximadamente 20 minutos hasta que las zanahorias estén tiernas y comiencen a dorarse. Retire el papel aluminio y hornee por 5 minutos más hasta que las zanahorias comiencen a caramelizarse. Retire del horno. Agregue las hierbas y las semillas de sésamo. Mezclar y servir.
5. Retire del horno. Mezclar y servir.

ESCANAR QR CODE
PARA MAS
RECETAS

