

I N G R E D I E N T E S

Budín de Zanahoria Acaramelado

1 kilo de zanahorias peladas.
1 morrón rojo cortado en cubos
2 cebollas chicas
1 cucharada de queso crema (opcional)
3 huevos orgánicos
2 cucharadas de queso parmesano rayado
azúcar c\n

P R O C E D I M I E N T O

Rallar las zanahorias peladas anteriormente.

Picar el morrón y las 2 cebollas en cubos.

Dorar las cebollas y el morrón en una sartén con un poquito de aceite de coco o aceite de oliva hasta que estén transparentes.

Agregar las Zanahorias, junto con sal y pimienta (acá es donde podes ponerte creativa. A mí me encanta con una cucharadita de comino).

Fuera del fuego incorporar el queso crema junto con los huevos y el $\frac{3}{4}$ del queso parmesano.

En un molde enmantecado y azucarado (en vez de harina, azúcar) poner la mezcla.

Espolvorear con el queso rallado restante.

Llevar a un horno medio por 30 minutos.

Dejar entibiar y desmoldar.

