

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

- 1- Rallar las zanahorias peladas anteriormente.
- 2- Picar el morrón y las 2 cebollas en cubos.
- 3- Dorar las cebollas y el morrón en una sartén con un poquito de aceite de coco o aceite de oliva hasta que estén transparentes.
- 4- Agregar las Zanahorias, junto con sal y pimienta (acá es donde podes ponerte creativa. A mí me encanta con una cucharadita de comino).
- 5- Fuera del fuego incorporar el queso crema junto con los huevos y el $\frac{3}{4}$ del queso parmesano.
- 6- En un molde enmantecado y azucarado (en vez de harina, azúcar) poner la mezcla.
- 7- Espolvorear con el queso rallado restante.
- 8- Llevar a un horno medio por 30 minutos.
- 9- Dejar entibiar y desmoldar.

