

# Tarta Rosti de Zanahorias



## Ingredientes

**Papas:** 2 Unidades

**Hojas de albahaca frescas:** c/n

**Nueces partidas:** 50 Gramos

**Pimienta Negra:** c/n

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** 2 cdas

**Limon:** 1 unidad

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Ricota casera:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Cocinar la *papa* con piel, previamente lavada, partiendo de agua fría con sal
- Cocinar por 10 a 15 minutos hasta que estén a penas cocidas
- *Pelar* y rallar grueso
- *Pelar* la *zanahoria* y rallar del mismo grosor que la *papa*
- En un bowl unir la *papa* con la *zanahoria*
- Mezclar
- Añadir sal y pimienta negra recién molida
- Volcar la preparación en una fuente para horno con chorrito de aceite de oliva, acomodar y aplastar con las manos
- Cocinar en horno entre 20 y 25 minutos tapado y luego destapar y cocinar por 5 minutos más
- Debe quedar crujiente por fuera y jugoso adentro
- Servir con *ricota* casera, hojas de *albahaca*, ralladura de *limón*, nueces rotas y aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-rosti-de-zanahorias>