

Zanahorias rostizadas con Ras el hanout

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Zanahorias baby de colores con tallos: 1 kg

Semillas de cilantro: 1 Cucharadita

Pasitas amarillas: 1/3 Taza

Miel de maple o de abeja: 1 Cucharada

Tahini: 2 Cucharadas

Semillas de girasol tostadas: 3 Cucharadas

Sal y Pimienta:

Semillas de hinojo: 1 Cucharadita

Aceite de oliva: 2 Cucharadas

Vinagre de manzana: 3 Cucharadas

Jacoque: 1 Taza

Ralladura de limón amarillo: 1 Pizca

Cilantro:

para el Ras el hanout

Pimienta enter: 2 cucharaditas

Semillas de cardamomo: 2 cucharaditas

Semillas de cilantro: 3 cucharaditas

Comino: 2 cucharaditas

Cúrcuma en polvo: 2 cucharaditas

Canela: 1 Rama

Clavo: 1/4 Cucharadita

Jengibre en polvo: 2 cucharaditas

Nuez Moscada:

Preparación de la Receta

- Limpiar las zanahorias manteniendo 2 cm de tallo
- Colocar en una fuente para horno y reservar.

Para el ras el hanout

- Tostar en un sartén a fuego bajo, todas las *especias* enteras
- La pimienta, el *cardamomo*, la canela, las semillas de *cilantro*, el clavo y el *comino*, hasta que suelten su aroma
- Colocar las *especias* en una licuadora potente

- Incorporar *jengibre* en polvo, *cúrcuma* y moler hasta obtener un polvo fino.
- Añadir la nuez moscada rallada y colocar todo en un frasco.

Para las zanahorias

- Colocar en un mortero, las semillas de *hinojo* y las semillas de *cilantro* tostadas
- Triturar manteniendo la textura.
- Agregar a las zanahorias, aceite de oliva, el Ras el Hanout preparado, la mezcla del mortero y la sal.
- Hornear de 20 a 25 minutos hasta que estén doradas y tiernas al tacto
- Dejar atemperar.

Para el aderezo

- Colocar en un frasco, las pasas con su *vinagre*, miel, sal y aceite de oliva
- Cerrar el frasco y agitar para integrar.
- En un bowl pequeño, mezclar el *jocoque* con el tahini, la ralladura de *limón* y sal al gusto.
- Colocar en un platón una base de la salsa de *jocoque*, las zanahorias y bañar con la vinagreta, espolvorear con *cilantro* y semillas de girasol.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/zanahorias-rostizadas-con-ras-el-hanout>