

FRITOS DE ZANAHORIAS Y NABOS

Ingredientes

Para 2 raciones

350gr de nabo

250gr de zanahorias

Especias: cúrcuma y pimentón

Aceite de oliva

Pasos

- Pela y lava los nabos y las zanahorias. Luego córtalos a lo largo como si fueran patatas fritas.
- Ponlo en un cuenco y añade una cucharada de aceite de oliva, una de cúrcuma, otra de pimentón y mézclalo bien.
- 3. Pon los fritos sobre una lámina de papel de horno y cocina 35 40 minutos a 220°C.