



# Ensalada de zanahoria



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	25 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

con rábano picante y chips de pan crujiente

## Zanahorias

---

600 g Zanahorias

## Chips de pan

---

1 Panecillos, en 8 rebanadas de unos 3 mm de grosor cada una  
un poco Aceite de oliva  
un poco Flor de sal

## Aderezo

---

5 Cuchara sopera Aceite de oliva  
3 Cuchara sopera Balsámico de manzana  
un poco Flor de sal

## Sazonar

---

un poco Rábano picante, rallado  
50 g Pistachos salados, pelados, picados  
½ Manojó Rábanos, en rodajas finas  
un poco Flores comestibles

## Zanahorias

---





Pele las zanahorias, córtelas en cuartos a lo largo y córtelas en trozos de aproximadamente 1 cm de ancho. Coloque los trozos en un plato de cristal. Introduzca un plato de cristal en el estante del medio.

Cocínelas al con vapor potente a 100 °C durante 10 minutos.

Deje que las zanahorias se enfríen.

## Chips de pan

---

Precalente la cámara de cocción a 140 °C con aire caliente.

Coloque las rebanadas de pan en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, rocíe con aceite de oliva y espolvoree con flor de sal.

Hornee en el estante del medio durante 15 minutos hasta que esté crujiente.

## Aderezo

---

Mezcle todos los ingredientes en un bol.

## Sazonar

---

Mezcle las zanahorias, el aderezo y el rábano picante en un bol.

Adorne la ensalada de zanahoria con los pistachos, las rodajas de rábano, las flores y los crujientes de pan.

## Pasos de cocción

---

**Vapor Power 100 °C durante 10 Min.**

**Extraiga los alimentos. Prepare el plato.**

**Aire caliente (140 °C)**

**Introduzca los alimentos.**

**Aire caliente 140 °C durante 15 Min.**

## Accesorios

---

Fuente de cristal endurecido

Bandeja

