



Ensalada de zanahoria

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

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 Manojos 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. Colóquelas en la bandeja de acero inoxidable perforada. Colóquela la bandeja de acero inoxidable en el estante del medio.

Cocínelas al vapor a 100 °C durante 15 minutos.

Deje que las zanahorias se enfríen.

Chips de pan

Precaliente 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

Cocción al vapor 100 °C durante 15 Min.

Extraiga los alimentos. Prepare el plato.

Aire caliente (140 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Aire caliente 140 °C durante 15 Min.

Accesorios

Bandeja de acero inoxidable perforada

Bandeja

Información complementaria

Creado el

08.08.2025

