

## **FEBRERO: REMOLACHAS ASADAS CON VINAGRETA DE FRAMBUESA**

TIEMPO de preparación: 15 minutos cocinan tiempo: 40 MINS tiempo TOTAL: 55 MINS sirve: 6

### Ingredientes:

12 remolachas  
3 cucharadas de buen aceite de oliva  
1½ cucharadita hojas de tomillo fresco, picado  
2 cucharaditas de sal kosher  
1 cucharadita de pimienta negra recién molida  
vinagre de frambuesa 2 cucharadas  
Jugo de 1 naranja grande

### Indicaciones:

Precalentar el horno a 400 grados.  
Quite las tapas y las raíces de las remolachas y pelar con un pelador de verduras.  
Corte las remolachas en trozos de 1½ pulgada. (Remolachas pequeñas pueden ser reducido a la mitad, unos medio cortan en cuartos y remolachas grandes cortan en octavos).  
Coloque las remolachas cortadas en una bandeja para hornear y mezcle con el aceite de oliva, hojas de tomillo, sal y pimienta.  
Asar durante 35 a 40 minutos, dando vuelta una o dos veces con una espátula, hasta que las remolachas estén tiernas. Sacar del horno y revuelva inmediatamente con el vinagre y jugo de naranja.  
Espolvorear con sal y pimienta y servir caliente.



## **FEBRERO: REMOLACHAS ASADAS CON VINAGRETA DE FRAMBUESA**

TIEMPO de preparación: 15 minutos cocinan tiempo: 40 MINS tiempo TOTAL: 55 MINS sirve: 6

### Ingredientes:

12 remolachas  
3 cucharadas de buen aceite de oliva  
1½ cucharadita hojas de tomillo fresco, picado  
2 cucharaditas de sal kosher  
1 cucharadita de pimienta negra recién molida  
vinagre de frambuesa 2 cucharadas  
Jugo de 1 naranja grande

### Indicaciones:

Precalentar el horno a 400 grados.  
Quite las tapas y las raíces de las remolachas y pelar con un pelador de verduras.  
Corte las remolachas en trozos de 1½ pulgada. (Remolachas pequeñas pueden ser reducido a la mitad, unos medio cortan en cuartos y remolachas grandes cortan en octavos).  
Coloque las remolachas cortadas en una bandeja para hornear y mezcle con el aceite de oliva, hojas de tomillo, sal y pimienta.  
Asar durante 35 a 40 minutos, dando vuelta una o dos veces con una espátula, hasta que las remolachas estén tiernas. Sacar del horno y revuelva inmediatamente con el vinagre y jugo de naranja.  
Espolvorear con sal y pimienta y servir caliente.

