



## *Receta: Alcauciles con zanahorias*

### Ingredientes:

8 alcauciles  
2 zanahorias  
1 cebolla  
Aceite  
1 vaso de vino blanco  
1 vaso de agua  
2 dientes de ajo  
250 grs. de arvejas  
1 pizca de harina  
Sal

### Preparación:

Limpiar los alcauciles y cortarlos en cuartos.

En un sartén con un poco de aceite rehogar la cebolla picada junto con el ajo y la zanahoria cortada en juliana.

Cuando estén rehogados añadir una cucharadita de harina y remover para que espese el aceite.

A continuación incorporar los alcauciles, el vino blanco y el agua.

Agregar la sal y cocinar a fuego lento durante una hora aproximadamente.

Cada tanto revisar si la preparación necesita agua, en caso que así sea agregarla en pequeñas cantidades.

Diez minutos antes de terminar la cocción incorpora las arvejas.

Sirva el plato bien caliente.