

Maple glazed carrots

1 ½ pounds carrots
1 cup water
3 tablespoons butter
2 teaspoons sugar
1 teaspoon salt
¼ teaspoon white or black pepper
3 tablespoons maple syrup

Peel the carrots and cut in half crosswise. Combine the carrots with the water butter sugar salt and pepper in a large sauté pan. Bring to a simmer, then reduce the heat, cover and simmer until tender, 10 to 15 minutes. Uncover, increase the heat to high, and boil the cooking liquid down to a syrupy glaze that coats the carrots, stirring often. Add the maple syrup and cook about one minute more. Be careful not to scorch.

Zanahorias Glaseadas con Jarabe de Arce

1.5 libras zanahorias
1 cup agua
3 tablespoons mantequilla
2 teaspoons azucar
1 teaspoon sal
¼ teaspoon pimienta blanca o negra
3 tablespoons jarabe de arce

Pele las zanahorias y cortelas por la mitad transversalmente. Mezcle las zanahorias con el agua, mantequilla, azucar, sal y pimienta en una olla. Llévela a un fuego lento, reduzca el calor, y cubra la olla, hirviendo las zanahorias hasta que sean tiernas, 10-15 minutos. Destape la olla, subiéndole el calor, hirviendo hasta que el líquido sea un glaseado que cubra las zanahorias. Agregue el jarabe de arce y cocínelo por 1 minuto más.