

puré de patata y
ZANAHORIA



Ingredientes para 4 personas:

2 patatas grandes

2 zanahorias grandes

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharadita de pimentón dulce

2 vasos de agua

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

En una cazuela doramos el ajo picado y añadimos la cebolla. Sofreímos durante 10 minutos e incorporamos la zanahoria pelada y troceada muy menuda, sofreimos durante 5 minutos más.

Añadimos el pimentón y salteamos bien para que no se queme, vertemos enseguida los dos vasos de agua (o la cantidad suficiente para que cubra) y la patata chascada en trozos.

Hervir durante 15 minutos y después triturar.

[Con las zarpas en la masa](#)