1) Lee todos los párrafos
2) Arrastra los párrafos y colócalos ordenados en la columna de la derecha

Pon a calentar agua abundante en una olla grande. Lava y pela las zanahorias y las patatas. Después trocéalas de forma que queden piezas del mismo tamaño y pica la cebolla muy fina.

El puré de zanahorias es un plato sano, fácil y que se prepara rápidamente. Los ingredientes necesarios son 500 gr. de zanahorias, 250 gr. de patatas, media cebolla, 100 ml. de nata, agua, aceite de oliva, perejil, pimienta blanca y sal.

Cuando estén blandas, retira la olla del fuego, escurre el contenido y mézclalo con la batidora. Vuelve a calentarlo, con una potencia baja. Añade la nata, una pizca de perejil, la sal y la pimienta.

Puré de zanahorias

Cuando el agua empiece a hervir, echa las verduras a la cazuela con un chorrito de aceite. Déjalo cociendo durante media hora aproximadamente.

Si el puré queda demasiado espeso, añade unas cucharadas de caldo en el que se cocieron las verduras. Mézclalo bien y puedes servirlo solo o con unos trozos de pan frito.

Sergio Tejero-(r)en 'Ordena los párrafos',
Creative CommonsAitortu-EzKomertziala-PartekatuBerdin 4.0 Nazioartekoa lizentzia baten mende dago.
Lanaren jatorrizkoa hemen dago: https://clbe.wordpress.com.