



## BOLITAS DE PAPA Y CHICHARRÓN

### Ingredientes:

- 1  $\frac{3}{4}$  tazas de hojuelas de papa para puré
- 2  $\frac{1}{2}$  tazas de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 4 tazas de chicharrón en trozos pequeños (100 gr)

### Para la salsa de aguacate:

- 1 aguacate
- El jugo de 1 limón
- 1 chile jalapeño o serrano
- 1 cucharada de cebolla picada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- $\frac{3}{4}$  taza de agua

### Procedimiento:

1. Calienta la leche con la mantequilla y el consomé de pollo en polvo. Agrega las hojuelas de papa y mezcla. Reposas para que se hidraten y se forme el puré. Deja enfriar.
2. Mezcla el puré con la mitad del chicharrón. Forma las bolitas y revuélcalas en el resto del chicharrón.
3. Licua el aguacate con el jugo de limón, el chile, la cebolla, el cilantro, el consomé y el agua.
4. Sirve las bolitas con la salsa de aguacate y ofrece.

**Tiempo de preparación:** 15 minutos

**Grado de dificultad:** Fácil

**Porciones:** 4

