



BOTANA DE PAPITAS CON CILANTRO

Ingredientes:

- 1 taza de cilantro desinfectado (200 g)
- 4 cebollitas de cambray limpias
- 1 chile serrano
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 taza de crema (250 ml)
- ½ barra de mantequilla (45 g)
- 1 kg de papitas cambray cocidas y partidas a la mitad

Procedimiento:

- Licúa el cilantro con las cebollitas, el chile, el consomé y el agua Coloca en el fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
- Calienta la mantequilla y sofríe las papitas y agrega la salsa de cilantro.
- Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6