



SOPA DE BOLITAS DE PAPA

Ingredientes:

- 2 tazas de leche (500ml)
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 paquete de hojuelas de puré de papa
- 1 taza de queso parmesano fresco, rallado (250 gr)
- ½ taza de harina de trigo (125 gr)
- 2 huevos ligeramente batidos
- 1 taza de empanizador
- Aceite para freír, cantidad necesaria
- 6 jitomates, partidos en cuartos
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 1 ½ litros de caldo de pollo

Procedimiento:

1. Calienta la leche con la mantequilla, cuando suelte el hervor, agrega las hojuelas de puré de papa y el queso, mezcla perfectamente. Retira del fuego y deja enfriar.
2. Toma pequeñas porciones del puré y forma bolitas, pásalas por la harina, el huevo, el empanizador y fríelas en el aceite caliente. Colócalas en papel absorbente para retirar el exceso de grasa, reserva.
3. Aparte, licúa los jitomates con la cebolla, el ajo y el consomé de pollo. Calienta el aceite, sofríe el jitomate, añade el caldo de pollo y deja cocinar por 7 minutos.
4. Ofrece acompañando con las bolitas de papa.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6

1 / 1