PAPITAS BRAVAS MEXICANAS

Ingredientes:

- 1 kg de papitas cambray partidas por la mitad
- 2 litros de agua
- ½ cucharada de sal
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 ½ tazas de crema (375 ml)
- 1 paquete de queso crema
- 2 chiles chipotle de lata
- 1 cucharadita de consomé de pollo
- 1 cucharada de perejil picado finamente

Procedimiento:

1. Cuece las papitas en al agua hirviendo con la sal, retíralas del fuego y escúrrelas. Calienta la mantequilla y saltea las papitas reserva.
2. Licúa la crema con el queso, los chiles y el consomé, lleva al fuego y calienta por 5 minutos agrega las papitas y el perejil, mezcla perfectamente hasta integrar por completo y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4