



SOPA DE PAPA AL PEREJIL

Ingredientes:

- 3 pzas de papas medianas
- 3 pzas de jitomate
- ¼ de pza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 6 tazas de agua
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 5 ramitas de perejil

Procedimiento:

1. Pela y corta las papas en bastones pequeños. Reserva.
2. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, el consomé de pollo en polvo y la mitad del agua.
3. En una cacerola caliente con aceite sofríe la salsa de jitomate. Cuando suelte el hervor, agrega el resto del agua caliente. Cuando de nuevo suelte el hervor, agrega las papas y el perejil. Cocina a fuego medio hasta que las papas estén cocidas.
4. Antes de servir, retira las ramitas de perejil. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6