



SOPA DE PAPA CON ACELGAS Y TOCINO

Ingredientes:

- 150 gr tocino cortado en cuadritos
- 1 litro caldo de pollo
- ¼ pieza cebolla blanca mediana finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 manojo de acelgas troceadas
- 2 piezas de papa cocida y cortada en cubos medianos
- 1 jitomate en cubos
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Fríe el tocino en una cazuela y cuando éste suelte su grasa adiciona la cebolla y el ajo hasta que se acitronen. Posteriormente añade las acelgas.
2. Vacía el caldo de pollo y tapa hasta hervir.
3. Incorpora las papas y el jitomate en el caldo, sazona, baja la flama y cocina por 5 minutos.
4. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4