

BOTANA DE PAPITAS CAMBRAY.

1 k. papitas cambray limpias y blanqueadas en agua caliente por 3 min.

1 manojo de cilantro o perejil.

Jugo de 2 limones.

2 d. ajos.

1 cda. Salsa inglesa.

1 cebollita cambray.

1 cda. Consomé polvo.

4 ó 5 chiles jalapeños y su vinagre.

Pimienta.

1/8 taza agua.

1/2 taza de aceite de oliva y mantequilla.

-En una sartén poner aceite y mantequilla a dorar las papitas ya blanqueadas.

-licuar todos los ingredientes y el aceite restante.

-cuando las papitas estén doraditas, vaciar el adobo y dejar a secar y que las papitas estén bien cocidas.

-servir tibias.

Ajustar al gusto el picor de su botana.

-servir en un platón de cristal o cerámica con tenedorcitos botaderos o palillos.