

SOPA DE PAPA.

Ingredientes:

4 papas medianas lavadas y cortadas en bastones.

2 cdas. Mantequilla.

2 cdas. Puré de tomate.

1 ½ L. caldo de pollo o agua.

1 ½ ctas. Consomé de pollo * en caso de utilizar agua.

Sal y pimienta*

-en una cazuela derretir la mantequilla y saltear las papas.

Añadir el puré de tomate y dejar que se cocine por 3 minutos.

-agregar el líquido y dejar que empiece a hervir.

-sazonar con consomé de pollo en caso de utilizar agua o con sal.

-al romper el hervor, añadir la pimienta y bajar el fuego, cocinar hasta que las papas estén blandas.

-servir con un taquito de crema buena y cebollín picado.

BOLITAS DE ORO.

Ingredientes:

½ k. carne molida de cerdo.

1 pizca canela molida.

Sal y pimienta al gusto.

1 huevo.

Pasitas al gusto.

2 papas cocidas y hechas puré.

-revolver todos los ingredientes y formar unas bolitas, pasarlas por pan molido y colocar una pasita a cada albóndiga o bigotito.

-freír en aceite caliente y escurrir en papel absorbente.

-acompañar con ensalada fresca y una cremita.

DIP.

1 cda. Mayonesa.

¼ cta. Mostaza.

1 cda. Crema.

1 cda. Vinagre de jalapeño.

1 cda. Salsa cátsup.

-mezclar y servir sobre las bolitas de oro.

COMIDA CASERA PARA CONSENTIR A LOS PEQUEÑITOS EN CASA.