

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.