SOPAS Y CALDOS

Caldo de papas

Rinde 6 porciones

INGREDIENTES:

- 12 papas
- 1/4 cebollas
- 1 tomate
- 2 chiles verdes
- 2 cajitas de puré de tomate
- Sal de ajo, al gusto
- Sal, al gusto
- 1/2 kilos de queso fresco
- Agua, la necesaria
- Aceites
- Pimientas, al gusto

PREPARACIÓN:

1. Cortas la cebolla y el tomate en cuadros chico lo pones a sofreír con aceite en una olla.

2. Picas la papas en cuadros medianos y las agregas a la olla donde freíste el tomate con la cebolla y las doras un poco no mucho.

3. Después le agregas el puré la sal de ajo y la pimienta.

4. Ya que mezclaste todo le agregas el agua lo necesaria para un caldo.

5. Pones a tatemar los chiles verde ya tatemados los limpias muy bien y lo cortas en tiras largas y lo agregas al caldo cuando las papas ya estén cocidas y le agregas la sal.

6. En cuanto esté listo ya apagado le agregas el queso en cuadritos.