

# Sopa de papa blanca



## Ingredientes:

- Ingredientes:
- Papa blanca
  - Cebolla
  - Ajo
  - Perejil
  - Limón

## Preparación:

La papa se limpia en crudo y se corta en cuartitos no muy grandes, se fríe hasta quedar acitronadas y se vierte en el caldillo que se prepara así:

se pica muy menudito un poco de cebolla, ajo y perejil, se fríe todo hasta que se vea transparente la cebolla. Entonces se agrega el caldo de pollo y se pone después la papa dejándolo sazonar y se le agrega jugo de limón al gusto.

Para hacer esta sopa con caldillo de jitomate, nadamás cuando ya se frío la papa que se corta en rajitas, se vacían en el caldillo que se habrá hecho con jitomate como sigue:

Se muele jitomate crudo en cantidad proporcional a la sopa que se va a hacer, agregándole también para moler cebolla y ajo.

Una vez que se ha molito perfectamente esto, se fríe con una ramita de perejil hasta que se vea el jitomate chinito, a fin de que quede muy bien frito y entonces se le agrega el caldo de pollo o simplemente agua, sazonándolo con sal.

# Sopa de papa blanca

Se deja hervir el caldo para que sazone y se le pone la pasta frita a que de un ligero hervor.