



CALDO DE PAPA CON TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 jitomates
- 5 papas
- 100 g de tocino de cerdo o pavo
- Cebolla al gusto
- 2 dientes de ajo
- Caldo de pollo en polvo al gusto
- 1 cucharadita de margarina La Villita sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

¡Qué mejor que disfrutar del invierno con esta rica sopa!

Ponemos a cocer las papas, por lo pronto molemos en la licuadora el jitomate, la cebolla y el ajo y reservamos, ya que las papas estén cocidas sin deshacerse escurrimos el agua y reservamos.

Ponemos en una olla con una cucharadita de margarina sin sal a sofreír un poco de cebolla, añadimos el tocino ya picado; y dejamos que quede bien frito. Luego agregamos nuestro licuado de tomate rojo dejamos que hierva a fuego medio por 5min.

Bajamos la flama a fuego bajo e incorporamos por último las papas dejamos 4 min, sazonamos y ¡listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita