



SOPA DE CODITOS CON TORTITAS DE PAPA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para las tortitas

- 190g margarina La Villita, sin sal
- 500g de papa
- 1/4 tazas de leche
- 1 huevo
- Harina, cantidad necesaria
- Pan molido, cantidad necesaria
- Sal y pimienta al gusto

Para la pasta

- 200 g de pasta de codito
- 1/2 taza de crema ácida
- 1 litro de agua
- 1 cubo de consomé de pollo
- 3 cucharadas de margarina La Villita, con sal
- 1 ramito de perejil

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, estoy segura que nadie en casa se negará a una rica sopa de coditos fría con tortitas de papa, empanizadas. ¡Uf! Tienes que prepararlas, ¡ya!

Empecemos con la pasta:

Primero ponemos a hervir el agua con el cubo de consomé de pollo por 5 minutos. Podemos usar caldo de pollo de alguna cocción previa. El caldo de pollo aportará más sabor a la pasta, pero si no quieres usarlo hierva agua con un poco de especias al gusto.

Cuando esté hirviendo, agregamos la pasta y dejamos cocer según las instrucciones del empaque. Luego, escurrimos, dejamos enfriar. Mientras la pasta continúe caliente, añadimos las cucharadas de margarina y el perejil picado, revolvemos la mezcla y reservamos.

Ahora hagamos las tortitas:

Pelamos y cortamos las papas en cuadritos. Las cocemos en una olla con sal. Una vez que estén blandas, escurrimos y machacamos hasta convertirlas en puré. Regresamos el puré a la estufa, agrega una cucharadita de margarina La Villita, sin sal y la leche. Revolvemos por 5 minutos y retiramos del fuego. Colocamos la harina en un plato. Batimos un huevo en un tazón y en otro tazón incorporamos el pan molido.

Con una cuchara tomamos un poco del puré de papa y colocamos en la palma de nuestras manos, para forma una bolita que aplanaremos suavemente hasta darle forma de tortita. Repetimos este paso con todo el puré restante.

Pasamos cada tortita por harina, posteriormente por huevo y por último por el pan molido. Calentamos la margarina en una olla. Una vez caliente, freímos las tortas. Una vez que estén fritas, colócalas en papel absorbente.

Servimos nuestra pasta junto a las tortitas y ¡a comer se ha dicho!