

Caldo de Papa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Caldo De Pollo: 1 lt

Comino: 1 pz

Queso Panela: c/n A gusto

Aceite: c/n A gusto

Cebolla: 1/2 Pza

Papa: 3 Unidades

Guarnición

Cascaras de papa: c/n A gusto

Cebolla: 1/4 unidad

Chile serrano: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla caliente con un poco de aceite, sofreír *cebolla* previamente cortada en cubos pequeños hasta que comience a verse transparente.
- Agregar las papas previamente peladas y cortadas en cubos medianos, reservar las cascaras de las papas
- Agregar sal, *comino* y caldo de *pollo*, dejar cocinar hasta que las papas estén cocidas.
- Retirar del fuego y agregar el queso cortado en cubos pequeños
- En una sartén caliente con aceite sofreír *chile* y *cebolla* previamente cortados en tiras, *sazonar*, retirar del fuego cuando estén dorados
- En la misma sartén sofreír las cascaras de **papa** hasta que estén doradas, agregar las cebollas y los chiles.
- Servir el caldo acompañado de las cascaras de papas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-papa>