Sopa de carne con papa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente
Caldo de carne: 2 L
Cebolla de verdeo: 2 Tallos
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Carne de lomo: 700 g

Preparación de la Receta

- Pele las papas y corte en cubitos.
- Corte la carne en cubitos.
- Machaque el diente de *ajo* con cáscara.
- Pique la parte verde de la *cebolla* de verdeo y reserve los tallos.

Armado

- Coloque el caldo en una olla y lleve a fuego, una vez caliente agregue la carne junto con las papas, los tallos de *cebolla* de verdeo y el diente de *ajo*, sazone con sal, pimienta y *laurel*
- Una vez cocida la carne retire.

Presentación

- Sirva la **sopa** en platos hondos y espolvoree con la *cebolla* de verdeo picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-carne-con-papa