

SOPA DE PAPA CON CHAMPIÑONES

Porciones: 4



30 min

INGREDIENTES

1 charola de 225g de Cremini Entero.

2 tz de papa Cambray.

1 chile serrano.

1 diente de ajo.

1 cubo concentrado de tomate.

1 tz de puré de tomate.

Cebolla en polvo.

Sal.

1L de agua.

Aceite vegetal.

Pollo deshebrado al gusto.

1/2 tz de granos de elote.

PROCEDIMIENTO

Rebana los Champiñones Cremini. Reserva.

Pela las papas y córtalas en cubos. Reserva.

Corta en rodajas el chile. Reserva.

En la licuadora agrega el ajo, el cubo de tomate, el puré de tomate, la cebolla en polvo y sal al gusto, el litro de agua y mezcla. Reserva.

Fríe las papas en una olla con dos cucharas de aceite, agrega los Cremini, el pollo, los granos de elote, el chile serrano, y la mezcla antes preparada. Mezcla y deja a fuego medio por 5 min.

Disfruta con MONTEBLANCO.



Video receta

www.monteblando.com.mx

  @monteblando.mx