

SOPA CREMOSA DE PAPAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Ideal para 4 a 6 personas



Ingredientes

- 1 paquete de tocino
- 5 o 6 papas medianas cortadas en pedacitos
- 2 zanahorias medianas, cortadas en pedacito
- 1/2 cebolla picada
- 2 tallos de apio cortadas en pedacitos
- 6 u 8 tazas de consomé de pollo
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 1 ½ taza de leche semi descremada
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de crema dulce
- Especies cajún

Instrucciones:

1. Pelar y cortar las papas, zanahorias y apio en pequeños cubos y picar la cebolla. Dejarlo aparte.
2. Cortar el tocino en pedacitos y ponerlo a cocinar en una sartén, cuando ya esté listo sácalo en un plato aparte y el aceite que queda en la sartén, viértelo en una olla grande para hacer sopa.
3. Poner la olla con el aceite del tocino a fuego medio alto, cuando esté caliente agregarle la cebolla, apio y zanahoria, sofreír hasta que la cebolla esté transparente, luego agregar las papas partidas y 1 cucharadita de sal y pimienta al gusto, revolver bien.
4. Agregar el consomé de pollo, tapar y dejar hervir hasta que ablanden los vegetales, más o menos 10 o 15 minutos.
5. Mientras se hacen los vegetales, en recipiente aparte disuelve la harina en la leche, hasta que quede sin grumos.
6. Cuando los vegetales estén suaves, bajar la temperatura a fuego bajo y agregarle poco a poco la leche a la sopa, revólver y que quede bien disuelta.

7. Apagar la estufa y transferir la sopa a una licuadora o se puede utilizar una licuadora de inmersión (esté utilizo yo), licuar bien hasta que quede bien cremosa. Regresar a la olla y agregarle la crema dulce, revolver bien, probar y ajustar la sal al gusto.
8. Por último agregar las especias de Cajún a la olla o como hago yo, la pongo en cada plato, porque a los niños les parece muy condimentado.
9. Y para terminar, sirvelos en los platos, agregale un poco de tocino a cada plato y para que quede aún más rico, un poco de queso cheddar rallado. :P!

www.unapizcadeluna.com