



SOPA DE CARNE DE SALCHICHA CON PAPAS

Instrucciones:

1. En una olla grande a fuego medio-alto, agregar la carne de salchicha y cocinar, rompiéndola en trozos medianos mientras se cocina, hasta que se dore. Retirar la mitad de la grasa y dejar la salchicha en olla.
2. Agregar cebolla picada, ajo y papas y saltear durante unos minutos, verter el caldo de pollo y el agua y dejar que la mezcla hierva.
3. Reducir el fuego a medio-bajo y cocinar hasta que las papas estén tiernas, aproximadamente de 8 a 10 minutos.
5. Incorporar la col rizada picada y la crema. Sazonar con sal y pimienta y cocinar durante 2 o 3 minutos más o hasta que esté caliente. Luego servir con un poco de queso parmesano rallado, chile en escamas y pancito fresco, disfrutar y ser feliz



10
MINUTOS



20
MINUTOS



6 A 8
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 lb (450 gr.) de salchicha de pollo molida, ver nota
- 1 cebolla grande picada
- 3 dientes de ajo picados
- 4 a 6 papas medianas, peladas, cortadas pedazos pequeños
- 4 1/2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de agua
- 3 tazas de col rizada (kale) picada (sin nervaduras ni tallos) o espinacas
- 1 1/2 tazas de crema para batir
- Sal y pimienta negra recién molida, al gusto
- Queso parmesano, opcional para decorar

Notas:

*La salchicha, puede ser de cerdo o pollo; yo compre la salchicha y saque la carne, pero hay países donde te venden solamente la carne de las salchichas.