



## CALDILLO DE JITOMATE CON BOLITAS DE PAPA

5 Porciones

### Ingredientes:

- 2 taza de leche (500 ml)
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 1 paquete de hojuelas de puré de papa
- 1 taza de harina
- 8 jitomates
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 4 tazas de caldo de pollo (1 litro)

### Método de Preparación

1. Calienta la leche junto con la mantequilla y el consomé hasta que rompa el hervor; apaga el fuego y agrega las hojuelas, mezcla perfectamente y deja enfriar por completo.
2. Forma bolitas con el puré y enharínalas ligeramente; reserva.
3. Aparte, licua el jitomate con el resto de los ingredientes y coloca en el fuego hasta que rompa el hervor e incorpora las bolitas de papa y deja 3 minutos más. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*