



## PAPITAS BRAVAS CREMOSAS

6 Porciones

### Ingredientes:

- 1 kg de papitas cambray partidas por la mitad
- 2 litros de agua
- ½ cucharada de sal
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 ½ tazas de crema (375 ml)
- 1 paquete de queso crema
- 2 chiles chipotle de lata
- 1 cucharadita de consomé de pollo
- 1 cucharada de perejil picado finamente

### Procedimiento:

1. Cuece las papitas en al agua hirviendo con la sal, retíralas del fuego y escúrrelas. Calienta la mantequilla y saltea las papitas; reserva.
2. Licua la crema con el queso, los chiles y el consomé, lleva al fuego y calienta por 5 minutos; agrega las papitas y el perejil, mezcla perfectamente hasta integrar por completo y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 Minutos.

Tiempo de Cocción: 15 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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