



BOTANA DE PAPITAS CON CILANTRO

6 Porciones

Ingredientes:

- 1 taza de cilantro desinfectado
- 4 cebollitas de cambray limpias
- 1 chile serrano
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 taza de crema (250 ml)
- ½ barra de mantequilla (45 g)
- 1 kg de papitas cambray cocidas y partidas a la mitad

Método de Preparación

1. Licua el cilantro con las cebollitas, el chile, el consomé y el agua; Coloca en el fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
2. Calienta la mantequilla y sofríe las papitas y agrega la salsa de cilantro.
3. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

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