

SOPA DE PAPA

Ingredientes:

- 3 papas medianas peladas
- 2 tabletas largas de pollo (ó 6 cubitos)
- 2 onzas de leche evaporada
- Agua, Cebollina o Perejil.
- Sal.

Procedimiento:

En una olla se ponen a hervir en agua con los cubitos de pollo, las papas peladas y partidas en pedacitos pequeños. Cuando estén bien cocidas, las pasas por la licuadora, las vuelves a colocar en la olla, le agregas la leche, la pruebas de sal y le echas las cebollinas picaditas o el perejil. Caliéntalas para servir.

SOPA DE ESPINACAS

Ingredientes:

- 2 o 3 macitos de Espinacas Frescas
- 1 Cebolla mediana
- 6 cubitos de pollo o de carne
- 1/4 de un cuarto de mantequilla
- 2 ajos machacados y 1 hojita de laurel.
- 2 onzas de leche evaporada.

Procedimiento:

Lave las espinacas (use sólo las hojitas).
Parte bien picadita las espinacas y la cebolla y machaca los 2 ajos.
En una olla se hierve las espinacas, con los cubitos, la hoja de laurel, la cebolla y los ajos.
Cuando estén bien cocidas, las pasas por la licuadora, las vuelves a colocar en la olla, le agregas la mantequilla y la leche, la pruebas de sal. Sírvasse caliente.

Nota: Si deseas espesarla más, le puedes añadir 2 a 3 cucharaditas de harina.