



BANCO DE  
ALIMENTOS  
BOGOTÁ®  
—DESDE 2001—

## CREMA DE PAPA CRIOLLA Y APIO



### RACIONES

6 porciones

### INGREDIENTES

- 3 tazas de papa criolla pequeñas
- 5 tazas de agua
- ½ libra de hueso para sustancia
- 4 Cucharadas de cebolla cabezona picada
- 3 tallos de apio
- 2 tazas de leche
- 6 cucharadas de crema de leche
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

1. Lavar y desinfectar los vegetales y las papas.
2. Agregar en una olla las tazas de agua, el hueso y la cebolla cabezona, dejar hervir.
3. En el caldo realizado anteriormente, agregar las papas y el apio dejar cocinar hasta que las papas estén tiernas o blandas.
4. Licue el caldo anterior con las papas y el apio, cuele y vierta en una olla.
5. Añada leche y cocine durante 10 minutos
6. Sirva y coloque para decorar una cucharada de crema para cada plato

**#JUNTOS CONTRA EL HAMBRE®**