



Papas en salsa

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 6 personas

Esta es definitivamente una de mis consentidas... porque es de esas recetas que me llevan a los inviernos en mi casa, en nuestra cocinita donde como sea siempre nos amontonábamos. Casi siempre era época de Navidad, cuando venían de Matamoros cargados de cosas ricas «del otro lado» y se quedaban en mi casa. Era mi abuelo Jorge (Papi Jorge) el que cocinaba estas papas, hasta de la olla me acuerdo, de fierro, honda, con una tapa roja brillante que me encantaba. Apenas para darle de comer al «ejército» diría mi mamá. Y él se las comía además con tortillas de harina recién hechas y decía que era un «encuentro de nubes». Por eso es que amo hacer esto en Cassarola Mia... porque la comida nos une de modos que pocas cosas pueden lograr y mantiene vivos recuerdos que nos alimentan el alma.

Ingredientes:

- 3 Papas blancas grandes
- 2 Tomates huajes grandes y bien maduros
- 1 Cebolla chica
- 1 Chile serrano o jalapeño
- Sal, pimienta, consomé de pollo Konrr Selects
- Agua la necesaria

Procedimiento:

Pelar las papas y cortarlas en rodajas de aproximadamente $\frac{1}{2}$ cm de grueso. Rebanar la cebolla en alas del mismo grueso que las papas y cortar los chiles en rodajas. Rallar los tomates.

En un sartén se pone un poco de aceite y se pone a sofreír la cebolla junto con el chile. Cuando ya está transparente se agregan las papas a que doren un poco y se condimentan con sal y pimienta.



Papas en salsa



Se puede prescindir del chile



Cuando están a medio cocer se agrega el tomate rallado y un poco de agua para que se forme una salsa y en ella se cuezan las papas. Se puede dejar destapado para que la salsa espese o bien taparse para que quede más líquida. Se rectifica la sazón usando consomé de pollo Knorr Selects.



La idea es que las papas queden muy suaves.
Se sirven acompañadas con frijoles bola o refritos.

¡BUEN PROVECHO!