

# Sopa de papa y cilantro



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/sopa-de-papa-y-cilantro>

## Preparación

Pelar y cortar las papas lavadas en trozos medianos. Picar la cebolla, los pimientos y los tomates pelados. Colocar las papas y las verduras en una cacerola, añadir el aceite, el cilantro, el azafrán y un poco de sal. Cubrir con agua y calentar hasta que rompa a hervir. Dejar cocinar a fuego medio unos 35-40 minutos, o hasta que las papas queden muy tiernas. Testear la sal y, a la hora de servir, romper unos huevos con cuidado en el caldo, dejando que se cuajen a fuego lento unos minutos. Servir al momento, en tazones o platos soperos. Fuente: pepekitchen.com

## Ingredientes

- 1 kgrs. Papa
- 1 Cebolla grande
- 2 Tomates maduros
- 1/2 Pimiento rojo
- 1/2 Pimiento verde
- 4 Huevos (1x persona)
- 1 ramita de Cilantro
- 1 poco Sal
- 100 cc. Aceite de girasol
- 1 sobre de Azafrán molido (o colorante)

## Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Sopa

