



BANCO DE  
ALIMENTOS  
BOGOTÁ®  
—DESDE 2001—

## SOPA DE PATACÓN



RACIONES  
1 porción

### INGREDIENTES

- 250 gramos de carne
- 2 papas medianas
- 1 rama cebolla larga
- 3 dientes ajos
- 3 tazas de agua
- 1 unidad plátano verde  
al gusto sal y cilantro

### PREPARACIÓN

1. Hervir el agua y agregar sal, cebolla, ajo, carne y papas que cortamos en cuadros pequeños (cocinar por 40 minutos)
2. Cortar en trocitos delgados el plátano y freírlos hasta que estén doraditos.
3. Después de los 40 minutos sacar la carne y licuarla con un poco del caldo.
4. Volver a poner en la olla lo que licuamos y poner los maduritos ya fritos por 15 minutos más.
5. Servir con un poco de cilantro y a disfrutar.

#JUNTOS CONTRA EL HAMBRE®