

Sopa de papa a la crema

Ingredientes

- 6 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de sal
- 1-4 cucharadita de pimienta
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 6 tazas de leche caliente
- 1 cucharada de cebolla rallada
- 2 tazas de papas majadas

Direcciones

- Prepare la salsa blanca derritiendo la mantequilla.
- Añadala sal, la pimienta y la harina y mueva hasta formar uná pas ta.
- Eche la leche caliente y la cebolla y mueva constantemente.
- Cuando hierva agregue las papas majadas.
- Sirva caliente.

