


SOPA DE GALLINA

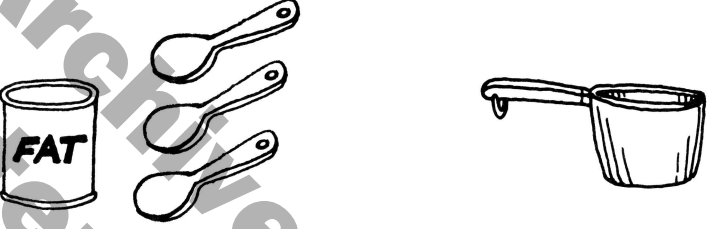
Para preparar 6 porciones como de una taza cada una, necesita:
 1 cebolla pequeña 2 tazas caldo de gallina
 3 cucharadas manteca (vegetal, (2 cubitos de bouillon de
 margarina o de gallina) gallina mas 2 tazas agua
 3 patatas (papas) medianas en vez de el caldo)
 2 zanahorias grandes 2 tazas leche fresca
 1-1/2 tazas de gallina cortado Sal y pimienta a su gusto
 y cocido

SIRVA CON:
 Tostadas
 Melocotones (Duraznos) Enlatados
 Leche
 Café

1/

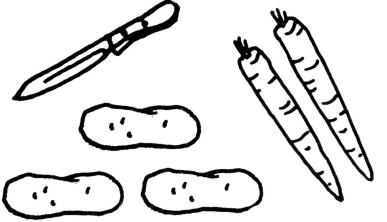


Corte 1 cebolla pequeña.




Mida 3 cucharadas de manteca, pongalas en una cacerola grande sobre un llama moderada y derrita.

Añada la cebolla a la manteca y cocine hasta que se ablande pero sin dorarla.



Corte y ponga en la cacerola 3 papas medianas y 2 zanahorias grandes.

2/




Mida y ponga en la cacerola...



1-1/2 tazas de gallina cortado y cocido y 2 tazas de caldo de gallina

2 cubitos de bouillon de gallina mas 2 tazas agua.




Cocine lentamente como 20 minutos hasta que los vegetales se ablanden.

3/



Añada...



2 tazas de leche y sal y pimienta a su gusto.



Caliente lentamente, pero no a hervir.

Rinde 6 porciones, como de 1 taza cada una.



SMART SHOPPER RECIPE



U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE ● CONSUMER AND MARKETING SERVICE ● FOOD TRADES STAFF ● PF.487.10
 Issued in furtherance of cooperative extension work, acts of May 8 and June 30, 1914, in cooperation with the United States Department of Agriculture. C. B. Ratchford, Vice-President for Extension, Cooperative Extension Service, University of Missouri, Columbia, Mo. 65201. MP193 University of Missouri-Columbia Extension Division

