SOPA DE PAPA Y TOMATE ROJO

Ingredientes:

- *2 tazas de papa blanca cortada en cubitos*
- *1 taza de puré de tomate caser sin piel.*
- *4 tazas de caldo de verduras*
- *1 pieza de poro finamente picado*
- *3 cucharadas de vinagre de manzana*
- *sal de mar al gusto*
- *pimienta blanca al gusto*
- *1 cucharada de aceite de oliva*
- *1 cucharadita de mantequilla*
- *1 cucharadita de harina*

Preparación:

Para hacer un caldo de verduras se necesitan los siguientes ingredientes: un litro de agua, un diente de ajo, un cuarto de cebolla, una varita de apio, un cuarto de zanahoria, media taza de champiñones y algunos olores como laurel y perejil. Solo

hierve el agua y añade los vegetales y los olores, después de veinte minutos estará listo

Limpia muy bien las papas y retírales la piel, córtalas en cubitos de medio centímetro y reserva en agua con un poco de vinagre para que no se oxiden y de preferencia déjalas reposar en el refrigerador.

Al poro retírale la parte verde y solo corta la parte blanca ya sea en rodajas o en tiritas.
En una ollita calienta el aceite y cocina las papas por unos cinco minutos a fuego medio. Agrega el poro y fríe.
Añade la mantequilla y cuando se haya derretido pon la harina y mezcla muy bien para formar una pasta.
Vierte el puré de tomate casero y cocina por un minuto sin dejar de mezclar.
Añade el vinagre, mezcla y después súmale el caldo de verduras colado o agua simple de preferencia que esté caliente, para no interrumpir la temperatura dentro de la ollita. Sazona con sal y pimienta. Deja cocinar por diez minutos y sirve las porciones.