

## BOTANA DE PAPITAS AL CILANTRO

### Ingredientes:

- 1 Kg de Papita Cambray
- 2 Dientes de Ajo
- 2 Chiles Serranos
- ¼ de taza de aceite de oliva o vegetal
- El jugo de 2 a 3 limones
- ½ Cebolla Mediana
- 2 c de Consomé de Pollo en Polvo
- 2 Tazas de Cilantro picado(1 manojo incluyendo los cabos tiernos)
- 2 T de Agua
- 1 c de Sal

### Preparación:

1. Las papas se ponen en un sartén. Todos los demás ingredientes se muelen en la licuadora y se vacían sobre las papas y se ponen a hervir sin tapar, suavemente con lumbre media cuidando que no se pegue y moviendo ocasionalmente para que se cueza uniformemente aproximadamente 20 minutos. Se dejan cocinando hasta que las papas estén suaves y la salsa casi seca.
2. Si las papas están grandes se cortan a la mitad para que sea mas fácil comerlas.
3. Se sirven a temperatura ambiente o frías con palillos para picar como botana.