

SOPA DE CARNE

INGREDIENTES:

1 Kilo de carne para sopa (Osobuco, rabo, lagarto. añojo)
verduras varias 1/2 Kilo papas (patatas), auyama (calabaza), yuca, ocumo (malanga).
un manojito de cilantro
una cebolla grande
un pimentón rojo
puerro o ajoporro
sal al gusto

PREPARACIÓN:

En una olla con agua hirviendo colocar la cebolla picada en trozos, el pimentón y la carne
corregir sal hasta que la carne ablande, colocar las verduras picadas y continuar la cocción hasta que ablanden las verduras, corregir sal, dejar reposar, agregar el cilantro fresco y servir.