Sopa de Repollo Rizado Portuguesa

Makes: 6 Servings

Ingredients

1 cup cebolla, picada
1 clove ajo picado
1/2 cup zanahoria cortada
1 tablespoon aceite vegetal
8 cups agua
2 cubos de consome de pollo
1/4 teaspoon hojuelas de chile picante (opcional)
3 pounds papas, en cubos
4 cups repollo rizado, picado
1/4 pound salchicha "kielbasa" de pavo, en rodajas (baja en grasa)
1 teaspoon pimienta

Directions

1. Corte la cebolla por la mitad. Corte las puntas y deseche. Pele la cebolla y píquela. Pique el ajo. Pele y corte la zanahoria.

2. Caliente el aceite en una olla grande a fuego mediano. Agregue la cebolla, el ajo y las zanahorias. Cocine durante 10 minutos.

3. Agregue el agua, el consomé y las hojuelas de chile picante. Cubra y hierva.

4. Lave y pele las papas. Corte en cubos de 1/2 pulgada.

5. Agregue las papas en agua hirviendo. Cubra y cocine durante 10 minutos.

6. Lave el repollo rizado, quítele los tallos duros y píquelo finamente. (Un niño podría ayudar a romper las hojas en trozos en lugar de picar.) Rebanee las salchichas.

7. Añada el repollo y las salchichas a la sopa. Cocine con la olla destapada por 5 minutos.

8. Añada pimienta al gusto. ¡Disfrute!

Notes

Tamaño de la porción: 1 1/2 tazas