

Receta de caldo de papas chilenas



Receta de caldo de papas

Un caldo de papas reponedor, fácil, rápido y económico de elaborar, **con ingredientes simples que son complementados finalmente** con harina tostada y [chicharrón picado](#) para añadir consistencia y calorías, perfecto.

¿Cómo hacer caldo de papas?

El caldo de papas es un plato sencillo pero muy nutritivo **que permite múltiples variaciones sobre la receta base**, como incorporar huevos batidos o incluso un poco de carne molida, acompañado de una buena [pasta de ají](#) y [pan amasado](#).

Información Nutricional

Categoría: [Sopas y Caldos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Vitaminas: B1, B2, B3, B6, C

Minerales: Hierro, Magnesio, Fósforo

Preparación: 30 minutos

Cocción: 60 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de caldo de papas

Ingredientes

- 1 kg de papas
- 2 litros de agua
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla
- 1 pimiento morrón rojo
- 1 zanahoria grande
- Harina tostada
- Chicharrones
- Orégano fresco
- Sal

Preparación

- **1.** En una olla mediana añadir el aceite, la cebolla picada en pluma, la zanahoria y el morrón en juliana, los dientes de ajo picados, orégano y sal a gusto y sofreír durante unos 5 minutos, hasta que la cebolla adquiera una apariencia transparente.

- **2.** Agregar agua hirviendo y revolver hasta integrar el sofrito. Añadir las papas peladas y cortadas en cubos, agregar mas agua hasta cubrirlas bien y hervir a fuego medio por unos 10 a 15 minutos hasta que estén bien cocidas.
- **3.** Servir el caldo de papas bien caliente sobre un plato de greda y agregar una cucharada de harina tostada a un costado del plato, sobre la sopa e incorporar chicharrones picados a gusto.

¿Sabías qué?

La papa (*Solanum tuberosum*) es tubérculo comestible **originario de América del Sur**, pero que hoy en día es cultivado todo el mundo, siempre versátil, permitiendo preparar un sinnúmero de platos como caldos, [puré](#) o [papas fritas](#).

Recomendamos

[Caldo de harina tostada](#)

[Cocimiento mapuche](#)