

# Potato Soup

Makes 6 Servings

## Ingredients

1/2 cup onion (chopped)  
1/2 cup celery (chopped)  
6 potatoes (diced)  
2 tablespoons butter  
1 cup milk  
2 cups water or stock  
2 tablespoons flour

## Directions

1. Peel and chop the onion.
2. Chop the celery, peel the potatoes, and cut them into small cubes.
3. Melt the margarine in a large saucepan on low heat.
4. Add the onion and celery. Cook for a few minutes.
5. Add the potatoes, salt, pepper and 1 1/2 cups water.
6. Cook for 15 minutes until the potatoes are tender.
7. In a small bowl, stir together the dry milk and flour.
8. Add 1 1/2 cups water slowly, stirring as you add it.
9. Add the milk mix to the potatoes.
10. Cook until the soup is heated and slightly thickened.
11. Adjust the seasonings to taste.

Source: <https://www.myplate.gov/recipes/supplemental-nutrition-assistance-program-snap/potato-soup>



# Sopa de Papa

Hace 6 porciones

## Ingredientes

- ½ vaso cebolla picada
- ½ vaso apio picado
- 6 papas (en cubos)
- 2 cucharadas mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- ⅛ cucharadita de pimienta
- 1 vaso leche
- 2 vasos agua o caldo
- 2 cucharadas de harina

## Direcciones

1. Pelar y picar la cebolla
2. Pique el apio, pela las papas, y cortarlos en cubos chicos
3. Derrite la mantequilla en una cacerola grande en fuego bajo
4. Agregue la cebolla y el apio. Cocina por unos minutos
5. Agregue las papas, sal, pimienta, y 1½ vasos de agua
6. Cocine para 15 minutos hasta que las papas estén tiernas
7. En un tazón, mezcle la leche y la harina.
8. Agregue 1½ vasos de agua despacio, mezclando mientras lo agregues
9. Agregue la leche a las papas
10. Cocine hasta que la sopa esta calentado y espesado
11. Ajuste los condimentos a su gusto

Source: <https://www.myplate.gov/recipes/supplemental-nutrition-assistance-program-snap/potato-soup>

