



## CALDO DE PAPA CON QUESO PANELA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

### INGREDIENTES

- 1/2 kilo papas peladas y cortadas en cuadros
- 200 g queso panela La Villita
- 1 cucharada sopera de consomé granulado
- 1 ajo
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 1/2 cebolla picada
- 1 tomate rojo o jitomate picado
- 2 chiles poblanos
- Pimienta al gusto
- Comino al gusto
- 1 taza leche
- 2 pizcas orégano

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Esta receta es tan rica que todos en casa querrán repetir, además es rápida y sencilla de hacer.

Picamos la cebolla, el jitomate y las papas en cuadros, las guisamos con la margarina, después agregamos agua hervida, el consomé granulado, la pimienta, el comino y el orégano. Lo dejamos cocer a fuego medio.

Cuando estén listas las papas, le ponemos los cubos del queso panela, la leche y el chile verde (previamente asado, desvenado y en rajas) lo dejamos hervir otros cinco minutos y listo, ¡a disfrutar!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita