



CALDO DE QUESO ESTILO SONORA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso fresco La Villita
- 3 chiles güeros sin venas y sin semillas
- ½ litro de agua
- 1 papa picada
- 1 jitomate picado
- ½ cebolla picada
- 1 cucharada de consomé de pollo
- ½ taza de puré de tomate
- 2 cucharadas de crema
- 1 taza de leche
- 2 tortillas fritas en tiras o topos
- 3 cucharadas de aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas una rica receta tradicional que te fascinará.

Primero sofreímos la papa, jitomate, cebolla y el chile en una olla, agregamos el agua con el consomé de pollo, el puré de tomate y dejamos hervir hasta que se cosa.

Ponemos la crema y la leche, dejamos 5 minutos más.

Servimos con unos totopos o tortillas y ¡claro! con queso fresco La Villita.

¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita