



CREMA DE PAPA Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 500 gramos de papas peladas y cortadas en cubos pequeños
- 1 poro cortado en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 tazas de crema agria
- Sal y pimienta molida al gusto
- 350 gramos de queso panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una receta para las tardes lluviosas, con el irresistible sabor de La Villita.

Vamos a empezar sofriendo la cebolla, el poro y las papas hasta que éstas últimas se hayan cocido. Después agregamos un ajo, esperamos dos minutos y pasamos todo a la licuadora.

Licuamos con un poco de caldo de pollo y la crema agria. Regresamos a la olla. Cuando comience a espesar vemos si queremos que sea muy espesa o algo aguada, si es así, ponemos un poco más del caldo de pollo. Sazonamos al gusto.

Continuamos calentando a fuego lento mientras cortamos nuestro queso panela La Villita en cubitos.

Servimos la sopa y decoramos con los trocitos de queso.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita