



SOPA A LOS CUATRO QUESOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 taza de queso chihuahua La Villita rallado
- 1 taza de queso menonita La Villita rallado
- 1 taza de queso gouda La Villita rallado
- 1 taza de queso roquefort rallado
- 1 lata de chile chipotle chica
- 2 cucharadas de harina de maíz
- 1 litro de caldo de pollo
- Racimo pequeño de uvas verdes sin semilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a darle un toque especial a la cena con esta receta.

Primero, batimos todos los quesos con la harina. Licuamos los chiles y las uvas con un poco del caldo de pollo.

Aparte, calentamos el caldo de pollo restante y agregamos el aceite de oliva. Con fuego bajo agregamos poco a poco la mezcla de quesos y harina. Sin dejar de mover esperamos a que todo se mezcle.

¡Listo! Acompaña con pan calentito.

 LaVillitaMX  @LaVillita