



SOPA CREMOSA DE BRÓCOLI CON POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- ½ taza de margarina La Villita
- 1 taza de harina de trigo
- 2 ½ l de agua
- 3 cucharadas soperas de consomé de pollo
- 1 kg de pechuga de pollo
- 2 brócolis cortados
- 1 ½ cucharadas de sal
- 1 cucharada de pimienta negra molida
- 1 taza de crema
- 3 tazas de queso manchego La Villita rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Hola, amigas, les comparto esta deliciosa receta.

Primero derretimos la margarina en una olla grande, a fuego medio. Agregamos la harina de trigo y cocinamos moviendo constantemente hasta formar una pasta espesa. Retiramos y ponemos la mezcla en otro recipiente.

Colocamos en la olla agua, consomé de pollo, la pechuga de pollo cortada en cubos, el brócoli, sal y pimienta. Dejamos que hierva a fuego alto y lo reducimos a medio-bajo para cocinar durante 45 minutos. Ahora incorporamos, poco a poco, la pasta de harina hasta que la sopa espese. Luego de eso cocinamos por cinco minutos más, reducimos el fuego a bajo y agregamos crema.

Finalmente, añadimos el queso manchego una taza a la vez, moviendo hasta que se haya derretido.

Ahora tenemos una increíble combinación de sabores, amigas. ¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita