



SOPA DE ACELGA Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 250 gramos de queso mozzarella La Villita
- 1 ajo
- 1/2 cebolla
- 1 manojo de acelgas
- 2 cubos de caldo de pollo
- 1 1/2 litro de agua aproximadamente
- Aceite
- 1 barra de 90 gramos de Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es como la que hacía la abuela en casa, o sea, una delicia.

Primero picamos la cebolla en media luna, el ajo en cachitos muy pequeños y las acelgas en tiras. Pasamos el ajo y la cebolla a una sartén con Margarina La Villita y dejamos que se pongan doraditos, agregamos las acelgas y cocinamos hasta que se pongan suaves y suelten su propio jugo, es en este momento cuando ponemos una taza de agua.

Ahora vamos a poner los 2 cubos de caldo de pollo y dejamos que hierva por unos 5 minutos.

Mientras esperamos podemos hervir unos huevos con un poco de sal para acompañar la sopa, esto es opcional pero se los recomiendo, amigas.

Una vez pasados los 5 minutos revisamos nuestro caldo y si ya está bien de sabor pasamos a una olla y añadimos el resto del agua, aproximadamente para 4 platos. Dejamos hervir.

Para servir vamos a poner encima el queso mozzarella La Villita rallado y el huevo.

¡Buen provecho!