



SOPA DE CEBOLLA CON COL

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- Aceite
- 1/2 kg de cebolla cortada en rodajas delgadas
- 2 puños de col cortada en juliana delgada
- 1 l de agua o caldo de pollo
- Ramitas de perejil
- Sazonador de pollo al gusto
- Queso cotija rallado La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, denle un toque muy mexicano a este platillo internacional.

En una cacerola calentamos el aceite y acitronamos la cebolla, cuando esté lista agregamos el agua o consomé.

Al comenzar a hervir agregamos la col ya cortada y desinfectada, agregamos las ramitas de perejil, el sazón de pollo al gusto y dejamos 5 minutos en ebullición con la cacerola tapada. Al servir agregamos a cada plato un poco de queso cotija La Villita y listo.

¡Les va a quedar increíble y a sus familias les encantará!

 LaVillitaMX  @LaVillita