



SOPA DE ESPINACA Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 200 gramos de espinacas
- 2 papas medianas
- 1 cebolla
- 1 1/2 de agua
- 200 gramos de queso manchego La Villita
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta combinación está para repetir plato, se los aseguro.

Primero pelamos las papas y las cortamos en cuadros. También cortamos la cebolla finamente. Freímos las cebollas, agregamos las espinacas y dejamos cocer dos minutos. Sazonamos con sal y pimienta y ponemos el aceite de oliva. Cuando este cocido sacamos y ponemos en la licuadora, agregamos el agua y las papas. Batimos muy bien y pasamos a una olla, dejamos a fuego lento y agregamos el queso manchego La Villita. Dejamos que se derrita el queso y servimos de inmediato.

Ojo, amigas: si sienten que necesita más agua, adelante, también pueden ponerle un chorrito de leche.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita