



SOPA DE FRIJOL GÜERO Y QUESO MONTERREY JACK

 Porciones: 9  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla grande, picada (1 taza)
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 5 1/4 tazas de caldo de pollo
- 2 latas de frijoles güeros o blancos
- 1 cucharadita de hojas de orégano seco
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1 1/2 tazas de queso rallado Monterrey Jack
- Cilantro fresco picado, si lo desea

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, los frijoles quedan muy bien con una comida caliente.

Preparemos en una olla el caldo, los frijoles, el orégano y el comino; calentar a fuego lento.

Mientras en un sartén salteamos la cebolla con el ajo, y una pizca de sal, de preferencia que no queden dorados, solo calientes.

Mezclamos todos los ingredientes, y calentamos.

Para terminar, agregamos el queso Monterrey La Villita rallado y el cilantro.

¡Una sopa rica y rápida!

 LaVillitaMX  @LaVillita