



SOPA DE PAPA CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 Papas
- ¼ queso panela La Villita
- 1 tomate rojo
- 1 taza de leche evaporada
- 1 trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- Consomé de tu preferencia
- 1 chile poblano, tatemado
- 3 torillas de maíz, cortadas en rajas y doraditas.

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparen esta rica sopa de papa con queso, es un platillo muy típico en las familias mexicanas.

Pelamos las papas y las partimos en cuadritos. Freímos el tomate y lo licuamos con la cebolla y el ajo. En una olla agregamos agua caliente con un poco de consomé y la agregamos la mezcla de la licuadora.

Cuando esté hirviendo agregamos las papas en cuadritos y dejamos cocer, ya cuando casi estén listas agregamos la taza de leche y el queso, servimos con unas rajitas de chile tatemado y las tostaditas.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita