



SOPA DE PAPA Y GOUDA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 papas grandes
- 1 lata de media crema
- 1 taza de leche
- 400 gramos de queso gouda La Villita
- Sal y pimienta
- Pan
- Cilantro

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para una tarde que busquemos algo caliente y sabroso.

Primero, ponemos las papas a cocer con agua y sal. Pelamos y hacemos puré. Después en una olla ponemos la media crema y hervimos a fuego lento, poco a poco vamos a agregar el queso gouda La Villita, cuando el queso esté cremando salpimentamos y ponemos las papas o puré, añadimos la leche y revolvemos para que todo se combine.

Dejamos calentar a fuego bajo y antes de servir ponemos un pedazo de pan dentro, ¡no saben qué delicia es esto!

Me cuentan cómo le queda.

 LaVillitaMX  @LaVillita