



SOPA DE PAPA Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 400 gramos de queso manchego La Villita
- 3 papas cortadas en cubos medianos
- 3 tazas de caldo de pollo
- 2 ramitas de poro
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta opción caliente es perfecta para los que gustan mucho del queso.

Tomamos las papas y las cocemos con un chorrito de agua y sal. Pasamos a una olla y ponemos el caldo de pollo y el poro. Dejamos cocer por 10 minutos.

Vamos a poner el queso manchego La Villita en cubitos en la olla y tapamos de nuevo. Esperamos 15 minutos y ¡listo!

Acompañamos con un pan calentito.

¡Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita