



SOPA DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 70 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 5 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de queso Chihuahua La Villita en cubos
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 2 jitomates pelados y picados
- 2 papas peladas, cortadas en cuadritos
- Aceite
- chiles cuaresmeños en rajas
- Pimienta
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es la opción perfecta para una comida en familia.

Fríe las papas, la cebolla, los jitomates y las rajas de chile cuaresmeño. Agrega el caldo y sazona con sal y pimienta.

Dejar hervir hasta que las papas estén bien cocidas. Añade el queso y sirve en cuanto éste empiece a derretirse.

 LaVillitaMX  @LaVillita