



SOPA DE QUESO CON ESPÁRRAGOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 400 gramos de queso mozzarella La Villita
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ cebolla finamente picada
- 1 ajo finamente picado
- 1 jitomate picado finamente
- 1 ¼ taza de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata chica de rajas cortados en tiras
- 1 taza de leche
- 1 manojo de espárragos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas una opción perfecta para comer balanceado y delicioso.

Primero, sofreímos la cebolla con el ajo y dejamos que queden transparentes. Después vamos a añadir los espárragos y cocinamos por 5 minutos. Agregamos el jitomate y el caldo de pollo. Tapamos y dejamos hervir por 15 minutos.

Ahora vamos a salpimentar y ponerle a la olla las rajas y el queso mozzarella, volvemos a tapar y dejamos 10 minutos más. Les recomiendo que el queso lo pongan rallado, pues será más fácil de derretir. Ponemos la leche en la mezcla e incorporamos.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita