



## SOPA DE QUESO Y PAPA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

### INGREDIENTES

- 4 papas grandes
- 300 gramos de queso gouda La Villita cortado en cubitos
- 2 tazas de leche
- Sal
- Pimienta
- Margarina La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, las sopas están muy de moda y es que tiene todo para alegrar un día triste y frío.

Comenzamos con unas papas cocidas en una olla con agua, las ponemos en la licuadora junto con un chorrito de leche y una pizca de sal y pimienta. Mientras se licúa en una olla, ponemos un poco de Margarina con sal La Villita y media taza de leche. Cuando comience a calentar, añadimos los cubitos de queso gouda La Villita. Sin dejar de mover, ponemos poco a poco la mezcla de la papa.

Dejamos calentar unos 15 minutos más y tapamos.

Para servir, me encanta ponerle crutones, pero sola también tiene gran sabor.

¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita