



SOPA DE TOMATE Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso manchego La Villita rallado
- 2 tazas de jitomate
- ?1/2 taza de zanahoria
- ?1/2 taza de apio?
- 1/4 de taza de cebolla blanca
- ?1 cucharada de ajo
- ?2 cucharadas de puré de tomate?
- ?1 cucharadita de azúcar
- ?1 cucharadita de sal?
- 1 cucharadita de pimienta?
- ?2 cucharaditas de perejil chino
- 1 taza de consomé de pollo
- ?2 tazas de agua hirviendo?

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, siempre batallo para que los niños se coman toda su sopa y creo esta es la manera de que dejen los platos limpios.

Primero, pelamos la zanahoria y el apio, cortamos en trocitos. Fileteamos la cebolla con el ajo. Tomamos los jitomates y cortamos en cuartos.

Sofreímos la cebolla en una sartén y agregamos el resto de las verduras hasta que suavicen. Tomamos el resultado y ponemos en la licuadora junto al caldo de pollo, el agua, el puré, azúcar, sal y pimienta. Pasamos a una olla y dejamos hervir.

Mientras esperamos cortamos el queso manchego La Villita en tiras, las cuales usaremos para decorar el plato y darle ese sabor único.
¡Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita