



SOPA DE VERDURAS Y PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 500 gramos de queso panela La Villita
- 1 jitomate grande
- ¼ de taza de cebolla blanca picada
- 1 diente de ajo grande picado
- ¾ taza de zanahorias cortadas en cubitos
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 calabazas picadas
- 1 taza de papa en cubos
- 4 tazas de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una forma rica para que los niños coman sus verduras. Es un clásico.

Primero, colocamos el tomate picado, la cebolla y el ajo en tu licuadora y procesamos hasta tener una salsa suave. Después, calentamos el aceite en una olla mediana a fuego medio. Agregamos la salsa de tomate y las zanahorias.

Luego ponemos las papas, las calabaza y el caldo de pollo.

Esperamos a que hierva y bajamos la lumbre para que se pongan tiernas las verduras.

Para servir vamos a poner unos cubitos de queso panela La Villita. ¡Deliciosa!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita