



SOPA DE VERDURAS Y QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso panela La Villita
- Margarina sin sal La Villita
- 2 papas
- 1 taza de ejote
- 1/2 taza de zanahoria
- 100 gramos de champiñones
- 2 calabazas pequeñas
- 1 lata de puré de tomate
- 2 cuadritos de caldo de pollo concentrado
- 7 tazas de agua
- 1 chile guajillo seco
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Cuando tengo que pensar qué hacer para que mis niños coman sus verduras siempre viene a la mente esta receta, es riquísima.

Comenzamos cortando las papas, zanahorias, champiñones y calabaza en juliana.

En una sartén doramos las papas con un poco de Margarina sin sal La Villita, también añadimos los ejotes.

Mientras tanto, en una olla grande ponemos agua y el caldo de pollo a hervir. Cuando hierva ponemos el puré de tomate y el chile guajillo. Poco a poco vamos agregando las verduras y esperamos a que vuelva a hacer ebullición, aproximadamente 15 minutos.

Salpimentamos el caldo y quitamos el chile, para que solo tome un poco de sabor.

Mientras esperamos que hierva, cortamos el queso panela La Villita en trocitos y cuando vayamos a servir la sopa ponemos unos cuantos.

Me cuentan cómo les queda, amigas.