



CREMA DE QUESO PANELA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ de pieza de cebolla, fileteada
- 500 g de queso panela, picado en cubos
- 2 tazas de agua (500ml)
- 1 taza de leche (250ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- Crotones de pan, para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite de oliva y sofríe la cebolla, agrega el queso panela y deja cocinar por 3 minutos. Retira del fuego.
2. Licúa el queso con el agua, la leche y el consomé, cuela. Regresa al fuego y deja cocinar hasta que rompa el hervor moviendo constantemente.
3. Ofrece con crotones de pan.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4