



SOPA DE AVENA

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de hojuelas de avena (125 gr)
- 4 tazas de caldo de pollo (1 litro)
- ½ taza de crema (125 ml)
- 1 yema
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- Cubitos de queso manchego para acompañar

Procedimiento:

1. En una cacerola funde la mantequilla y saltea las hojuelas de avena. Agrega el caldo, tapa y permite que suelte el hervor.
2. Mezcla la crema con la yema y el consomé. Añade unas cucharadas de caldo caliente y mezcla.
3. Vierte la mezcla de crema ya tibia a la cacerola. Permite que suelte el hervor nuevamente.
4. Sirve y ofrece con cubitos de queso manchego.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4