



## SOPA DE BOLITAS DE QUESO

### Ingredientes:

- sal y pimienta al gusto
- 400 g de queso manchego, rallado
- 4 cucharadas de harina
- 2 huevos
- 1 1/2 litros de caldo de pollo
- 1 cucharada de consome? de pollo, en polvo

### Procedimiento:

1. Mezcla perfectamente el queso con la harina y el huevo, forma pequeñas bolitas y reserva.
2. Calienta el caldo de pollo, añáde las bolitas y el consome?, deja cocinar hasta que rompa el hervor.
3. Sirve con un poco de perejil.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4