

SOPA DE BRÓCOLI CON QUESO

Ingredientes:

- 1 pieza de brócoli, cocido en agua con sal
- $\frac{1}{4}$ de cebolla
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 1 lata de leche evaporada (340 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla

Procedimiento:

1. Licúa el brócoli con la cebolla, la leche, la leche evaporada, el queso crema y el consomé de pollo.
2. En una cacerola caliente funde la mantequilla y cocina la sopa de brócoli a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4