CALDILLO DE QUESO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 chile poblano sin semillas, sin piel y cortado en rajas
- 3 tazas de Caldo de pollo (750 ml)
- 3 tazas de leche (750 ml)
- 3 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 500 gr de queso manchego, picado en cubos pequeños
- 4 jitomates, sin semilla y picados en cubos pequeños

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla con el ajo, agrega las rajas y deja cocinar por 3 minutos. Agrega el caldo de pollo, la leche y el consomé, deja en el fuego hasta que suelte el hervor.
2. En un tazón, coloca un poco de queso y jitomate, añade el caldo.
3. Ofrece de inmediato.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	5