



SOPA DE LECHUGA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- ½ de cebolla, picada
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 lechuga italiana, troceada
- 4 tazas de caldo de pollo (1 litro)
- 1 taza de leche (250ml)
- ½ taza de crema (250ml)
- 2 papas, peladas, cortadas en cubos y cocidas

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, salpimienta al gusto y añade las hojas de lechuga → cocina por 3 minutos.
2. Agrega el caldo de pollo y deja que rompa el hervor → retira del fuego deja enfriar un poco y licúa con la leche y la crema. Regresa al fuego y deja que rompa el hervor.
3. Sirve con las papas.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6