



SOPA DE REQUESÓN

Ingredientes:

- 420 g de requesón o queso ricotta
- 1 paquete de queso de cabra natural (100 g)
- 1 taza de crema
- 3 tazas de leche (750 ml)
- ¼ pieza de cebolla chica
- 3 hojas de epazote
- 3 chiles serranos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de agua (250 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- Croutones para acompañar
- Cilantro picado

Procedimiento:

1. En la licuadora, muele el requesón con el queso de cabra, la crema, la leche, la cebolla, el epazote, los chiles y el agua y el consomé.
2. En una cacerola derrite la mantequilla y vierte la sopa y deja cocinar hasta que rompa el hervor.
3. Sirve con los croutones y cilantro.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8