



CALDO DE CILANTRO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 taza de hojas de cilantro
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 paquete de queso crema (190g)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla, agrega el cilantro y deja cocinar por unos minutos.
2. Licúa la cebolla y el cilantro con el caldo de pollo, el queso y consomé de pollo en polvo.
3. Regresa al fuego con el resto de la mezcla de cilantro y deja hervir por 5 minutos más o hasta que suelte el hervor. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6