

Sopa de queso



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** francisco salme



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 Kg. de patatas
- - 750 ml. de leche
- - 100 gr. de manteca de cerdo o mantequilla
- - 500 gr. de queso fresco
- - 4 huevos
- - 1 cebolla grande
- - Aceite - Sal

Preparación:

Paso 1

Comenzaremos la elaboración de la sopa de queso, lavando y cortando las patatas en dados pequeños. Las echaremos en una cazuela, y las coceremos con abundante agua y un poco de sal, hasta que queden blandas. Mientras las patatas se cuecen, vamos a picar la cebolla muy fina, y la sofreímos en una sartén con la de manteca de cerdo. Cuando la cebolla esté pochada, la retiramos del fuego y reservamos, para posteriormente incorporarla a la sopa de queso. Cuando las patatas ya estén cocidas, las echaremos en una olla, junto a la leche, las cebolla pochada, la manteca y el queso rallado. Tenemos que remover constantemente, con la ayuda de una cuchara de madera, durante unos 15 minutos. En el momento en el que el caldo se va consumiendo, agregaremos los huevos batidos, y seguimos removiendo hasta obtener una sopa de queso de la consistencia que más nos guste. Retiramos del fuego, y servimos bien caliente.