

Sopa crema de brócoli y queso de cabra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sopa-crema-de-brocoli-y-queso-de-cabra>

Preparación

Coloque el brócoli, el caldo, la sal y la pimienta en una cacerola grande a fuego alto. Llevar a ebullición, reduzca a fuego lento y cocine hasta que el brócoli se vuelva muy tierno, aproximadamente 20 minutos. Con una cuchara ranurada, transferir el brócoli fuera del caldo y colocarlo en una licuadora junto con la mitad del queso de cabra. Guarde el líquido de cocción. Añadir la cantidad necesaria del líquido de cocción para aligerar las verduras y licuar hasta que esté suave. Continúe agregando líquido de cocción, si es necesario, para lograr su consistencia deseada. Prueba la sopa y ajustar la sal y pimienta si es necesario. Espolvorear con el queso de cabra desmenuzado restante y servir.



Ingredientes

- 1 atado/s Brócoli grande, picado en trozos grandes
- 6 taza/s Caldo de pollo
- 120 gramo/s Queso de cabra en hebras
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Reducida en calorías, Vegetariana, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Sopa