Sopa de batata y queso gouda

Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: **4**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/sopa-de-batata-y-queso-gouda

Preparación

En una olla cocine el tocino hasta que se haya explusado la grasa y esté crujiente. Retire el tocino y reservar. Añadir la cebolla picada y los champiñones a la grasa de tocino en la olla. Sazonar con un poco de sal y pimienta, y cocine hasta que la humedad liberada de los champiñones se evapora y las verduras empiecen a dorarse, unos 10-15 minutos. Añadir las batatas y el ajo, revolviendo para mezclar. Agregue el tomillo, el laurel y el caldo. Llevar a ebullición, reduzca a fuego lento. Cocine hasta que las batatas estén tiernas. Sazonar de nuevo con sal y pimienta, y llevar la mayor parte del tocino a la olla, dejando un poco más para adornar la sopa. Retire la hoja de laurel. Pasar la sopa a un porcesador de alimentos y formar un puré de consistencia floja. Devolver el puré a la olla y agregar la crema y el queso gouda. Cocine a fuego lento hasta que la sopa se haya calentado y el queso se haya derretido. Ajustar de sal y pimienta. Servir, adornado con la panceta extra.

Ingredientes

- 6 rebanada/s Tocino cortado en cubitos
- 1 Cebolla picada
- 500 gramo/s Champiñones rebanados
- 3-4 taza/s Batatas cortadas en cubitos
- 2 diente/s Ajo
- 1 poco Tomillo seco
- 1 hoja/s Laurel
- 3 taza/s Caldo de pollo
- 1 taza/s Crema de leche
- 120 gramo/s Queso gouda ahumado rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Sopa