

Sopa de papa y queso cheddar



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-papa-y-queso-cheddar>

Preparación

Freír el tocino en una olla grande hasta que se dore. Sacar de la sartén y escurrir sobre papel absorbente. Desmenuzar y reservar. Dejar en la sartén solo 2 cucharadas de la grasa del tocino. Retire el resto. Llevar a fuego medio y saltear la cebolla hasta que se dore, añadir el apio y cocine hasta que estén suaves. Añadir la salvia y las papas y llevar el fuego a bajo. Revuelva bien y cubra. Cocine durante cinco minutos. Destape y agregue el caldo. Llevar a punto ebullición. Sazonar con sal y pimienta. Baje el fuego a fuego lento y cocine hasta que las papas se rompen con el empuje de una cuchara. Utilice un procesador de mano para hacer un puré con la sopa (no es necesario que esté liso, puede dejar pedacitos de papa más grandes). Llevar de vuelta a fuego lento y añadir el queso y la crema. Revolver para que se derrita el queso y luego continuar la cocción hasta que esté espeso y cremoso, aproximadamente 10 minutos. Servir cubierto con tocino desmenuzado y cebollí picado.

Ingredientes

- 1.5 kgrs. Papa blanca, peladas y cortadas en cubitos
- 4 rebanada/s Tocino ahumado
- 1 Cebolla mediana picada fina
- 1 Apio picado fino
- 6 taza/s Caldo de pollo
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 1 poco Salvia fresca picada
- 200 gramo/s Queso cheddar rallado
- 2 cucharada/s Cebollín picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Invierno, Todo el año, Vegetales, Familia, Una cocinera experta, Sopa

