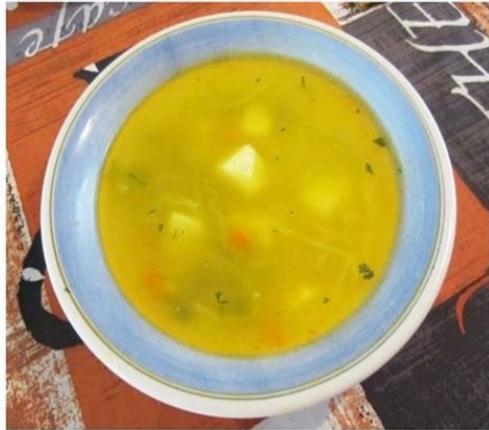


Sopa de col con queso



INGREDIENTES:

- 3 papas grandes peladas y cortadas en trozos pequeños
- 3 hojas de col finamente picadas
- 1 zanahoria pequeña picada en cuadritos
- 1/4 de queso sin sal
- 2 cucharadas de culantro finamente picado
- 1 cucharadita de achiote
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 1 cucharada de sal
- 1 cubo de caldo de queso
- 1 cubo de caldo de gallina con especias
- 1 1/2 litro de agua

PREPARACION:

En una olla ponemos el agua, la zanahoria y la col a hervir por unos 20 minutos, cuando estos ingredientes hayan suavizado, ponemos las papas y dejamos que hiervan por unos 20 minutos más. Luego retiramos con una cuchara la espuma que botan las papas y echamos los cubos de queso y gallina con especias y dejamos que se siga cocinando.

Aparte en una cacerola pequeña preparamos un refrito con la cebolla blanca, una taza de agua, el achiote y la cuchara de sal, revolvemos hasta que la cebolla se cristalice y echamos a la sopa que se está preparando, dejamos hervir unos 5 minutos y adicionamos el culantro picado y el queso desmenuzándolo, dejamos que hierva unos 5 minutos más, para luego retirar del fuego.....Y listo una sabrosa.....Sopa de col a la mesa...Buen provecho!!!!

Rinde para: 8 personas

Preparación: 60 minutos

Inversión \$: Económico

Grado de dificultad: Fácil

Autor: Tradición Ecuatoriana

