

Sopa de Queso

Ingredientes:

Para el caldo:

2 tazas de Maseca

2 onzas de mantequilla

1 ramito de hierbabuena

6 pimientos picados

4 tazas de leche

1/2 cucharada de pimienta

2 cebollas picaditas

4 cubos de sazón de pollo

1 litro de caldo de pollo

Ingredientes para las rosquillas:

8 tazas de queso seco

10 tazas de Maseca

1/2 cucharadita de sal

1 huevo

Preparación:

Se ponen a cocer todos los ingredientes del caldo. Una vez que han hervido, bajar el fuego hasta que espese, mover constantemente.

Para hacer las rosquillas, mezclar la masa con el agua, el queso seco, el huevo y la sal. Cuando la masa quede uniforme, proceder a hacer las rosquillas.

Freír en aceite hasta que adquieran un color dorado.

Agregar las rosquillas al momento de servir.