



Exquisita sopa de maíz con queso y tocineta

Si eres amante de la mazorca, tienes que preparar esta receta. Es una mezcla de texturas suaves a tu paladar, que seguramente se convertirá en uno de tus platos favoritos.

Ingredientes:

250 gr de tocineta
1/4 de taza de harina
2 cebollas grandes, picadas
1/4 de taza de mantequilla
1/4 cucharada de pimienta
1/4 de cucharada de cúrcuma
3 tazas de caldo de pollo
1/2 kg de papas, peladas y picadas en cubos
2 tazas de queso cheddar rallado y una taza extra para decorar
1/2 de granos de maíz
Sal

Preparación:

Paso 1. Agrega

En la **olla antiadherente Élite** coloca la tocineta a fuego medio hasta que esté crocante. Retira del fuego y añade la mantequilla a la olla, junto con la grasa de tocineta, luego agrega la cebolla para saltear hasta que esté transparente, deja aproximadamente por 10 minutos.

Paso 2. Revuelve

Continuamente agrega a la sopa la harina, la cúrcuma, la sal y la pimienta. Cocina y revuelve con la **Cuchara Universal** de vez en cuando durante unos 4 minutos para después añadir el agua caliente, el caldo de pollo y las papas.

Paso 3. Cocina

Deja cocinar a fuego lento durante 15 minutos o hasta que las papas estén blandas, luego agrega el maíz y el queso cheddar por otros 5 minutos (hasta que el queso se derrita)

Paso 4. Decora

The Universal logo, featuring the word "universal" in white lowercase letters on a blue background with a yellow smile-like underline.

LA FELICIDAD SE COCINA...

¡Con puro sabor de hogar!

Sirve y adorna con tocineta cocida y queso cheddar y ¡listo! disfruta en compañía de tu familia.

Tip: El complemento y acompañante ideal son las ensaladas, entra **aquí** y mira todas las opciones que tenemos.

ok