



CREMA DE PAPA, QUESO Y TOCINO

Ingredientes:

- 200 gms de Tocino
- ½ Cebolla rebanada
- 3 papas
- 2 tazas de caldo de pollo
- 3 tazas de leche
- 100 gms de Queso Cheddar
- Sal y Pimienta

Preparación:

1. El tocino se corta en cuadritos y se fríe. Se separa el tocino de manteca que soltó. En una cucharada de la manteca se fríe la cebolla rebanada hasta que se vea transparente. Se agregan las papas cortadas en cubos (pelada o sin pelar) y se cubre con el caldo de pollo. Se tapa y se deja cocer hasta que la papa esté muy suave.
2. Se muele en la licuadora la papa con su caldo y la leche para dejar una mezcla muy tersa.
3. Se regresa la crema a la olla, se sazona con sal y pimienta. Se le agrega el queso, se sirve de inmediato y se decora con el tocino frito.

Notas:

El caldo de pollo lo puedes hacer con consomé en polvo tipo Knorr.