

Sopa Paraguaya



Ingredientes

Leche: 500 cc

Huevos: 6 Unidad

Queso pategras: 250 grs

Sal: c/n

Aceite Neutro: 500 cc

Harina de Maíz: 1 Kilo

Queso Cremoso: 750 grs

Cebolla: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Rehogar 4 cebollas en juliana fina en $\frac{1}{2}$ l de aceite, rehogarlás a fuego suave hasta que estén bien cremosas (aproximadamente 90 minutos).
- No se tienen que *dorar*
- Dejar enfriar.
- Una vez frías mezclar en un bol las cebollas, el aceite de cocción, leche y de a poco añadir *harina* de maíz instantánea mezclando para que no se formen grumos.
- Agregar los huevos de a uno y dejar reposar por lo menos 1 hora en frío y tapado.
- Incorporar el queso cremoso en cubos, la mitad del pategrás rallado, incorporar y *condimentar* con sal.
- Aceitar el fondo y las paredes de una asadera y colocarr la preparación anterior.
- Distribuir el resto del pategrás por encima.
- Cocinar en horno precalentado fuerte (230 °C) y cocinar hasta que se dore y se le haga crocante en los bordes de la *polenta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-paraguaya>