

# Sopa de Queso

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Crema de leche:** 500 cc

**Echalotes:** 4 Unidades

**Queso Sbrinz:** 300 Gramos

**Aceite De Oliva:** c/n

**Mantequilla:** 2 cdas

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

## Guarnición

**Arvejas:** 100 Gramos

**Ciboulette:** c/n

**Panceta ahumada:** 100 Gramos

**Sal:** c/n

**Mantequilla:** 1 cda

**Pan lacteado:** 50 Gramos

## Preparación de la Receta

### Sopa

- En una sartén con aceite de oliva, *saltear* los echalotes picados con sal y pimienta.
- Agregar la *mantequilla* y continuar la cocción por 3 minutos.
- Incorporar el queso *Sbrinz* rallado fino, la *crema* y mezclar a fuego suave para fundir el queso.
- Una vez fundido, licuar y devolver la preparación a la sartén con el fuego en mínimo.

### Guarnición

- En otra sartén con aceite de oliva, *saltear* la *panceta* ahumada en cubos pequeños hasta que se tornen crocantes.
- Retirar del fuego y escurrir la grasa en papel absorbente.

- En la misma sartén, agregar aceite de oliva y *saltear* cubos pequeños de pan lacteado -sin los bordes- hasta que se doren. Retirar los panes crocantes y secarlos en papel absorbente.
- En la misma sartén, añadir mantequilla y *saltear* las arvejas precocidas.

## Armado

- En un plato hondo, servir la **sopa** de queso y disponer encima la *panceta*, el pan, las arvejas, *ciboulette* picado y queso rallado. Acompañar con un trozo de pan tostado.

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