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