Sopa paraguaya



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Leche: 1/2 L
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 500 g
Harina de Maíz: 300 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso gouda en cuña: 600 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos la leche, los huevos y la *harina* de maíz hasta que obtengamos una consistencia sin grumos
- Luego, agregamos la *cebolla* cortada en *brunoise* apenas salteada, el queso cortado en cubos, sal y pimienta.
- Por otro lado, aceitamos un molde con oliva y añadimos la mezcla.
- Llevamos al horno precalentado a una temperatura de 180ºC durante 30-40 minutos.
- Pasado el tiempo, retiramos la **sopa** del horno y la dejamos enfriar para comerla.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-paraguaya-2