SOPA PARAGUAYA



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Cebollas medianas: 3 Unidades
Harina de Maíz: 200 g
Choclo En Grano: 400 g
Queso Sardo: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Sémola: 100 g
Queso Cremoso: 400 g
Leche: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar las cebollas y sofreír hasta que estén transparentes
- Batir un poco los huevos y agregar la *harina* de maíz, la *sémola*, el *choclo* en grano y la sal
- Mezclar e incorporar leche hasta lograr una mezcla fluida
- Verter las cebollas, e incorporar agregando sal y pimienta
- Por último agregar los dos tipos de queso
- Mezclar bien y colocar en una la fuente enmantecada y llevar a horno medio hasta que esté dorada la superficie

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-paraguaya-3