

Estamos en octubre y no puedo creer el clima!!!!!! Por que este frío y lluvia, donde está el verano? Me carga el invierno, debo decir que soy de esas personas que necesita sol, hawaianas y un vestido...nada mas, el invierno me deprime. Bueno, para este día de invierno en octubre les voy a dar una receta deliciosa para subir el ánimo! Esta sopa de brócoli y queso cheddar es verdaderamente deliciosa, fácil y ultra recomendada! De alguna manera había que subir el ánimo y esta sopa lo logra completamente, llena de sabores, reconfortante y calentita.

Sopa de Brócoli y Queso Cheddar

Receta

85 grs. de mantequilla
1 taza de cebolla picada en cuadraditos chicos
1/4 taza y 3 cdas. de harina
3 1/4 taza de leche
2 tazas de caldo de pollo
1/2 taza de crema
1 brocoli grande entero
225 grs. de queso cheddar rallado
1/3 de taza de queso parmesano
sal y pimienta

Picar el brócoli solo la parte de la flor no los tallos, picar bien chiquitito, reservar.

Derretir la mantequilla en una olla mediana, saltear la cebolla revolviendo hasta que esté transparente, unos 3 minutos. Agregar la harina y revolver, cocinar por un minuto la harina con la mantequilla, agregar de a poco el caldo y la leche, con batidor revolver bien hasta deshacer todos los grumos, y revolver constantemente hasta que la mezcla empiece a hervir. Agregar el brócoli poner el fuego al mínimo y cocinar unos 5 a 7 minutos hasta que el brócoli este blando y cocido. Agregar la crema y mezclar bien, agregar los quesos revolviendo hasta derretir. Salpimentar a gusto y listo!