

## SOPA DE BROCOLI Y QUESO CHEDDAR

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 25 a 30 minutos

4 platos medianos

### Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 taza de cebolla amarilla picada
- 2 zanahorias peladas y cortada en trozos pequeños
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de mostaza Dijon.
- ½ cucharadita de pimentón en polvo
- 3 cucharadas harina de trigo para todo uso
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de leche
- 1 cabeza de brócoli cortado en floretes pequeños
- 1 ¼ taza queso cheddar rallado (226 gr)



### Instrucciones:

1. En una olla grande, a temperatura media, agregar la mantequilla, cuando esté derretida agregar la cebolla, las zanahorias, ½ cucharadita de sal y la pimienta, cocinar revolviendo ocasionalmente hasta que se ablanden los vegetales, aproximadamente 5 minutos, después incorpora el ajo y cocinar por 2 minutos más, revolviendo con frecuencia.
2. Agregá la harina y cocinar revolviendo constantemente durante 2 minutos. Agrega gradualmente el caldo, deshaciendo cualquier grumo que se haya formado, lentamente incorporar la leche, mezclar bien.
3. Aumenta la temperatura a medio-alto para que hierva a fuego lento, cuando comience a hervir reducir la temperatura a bajo, agregar el brócoli y la ½ cucharadita de sal restante, tapar y cocinar a fuego lento hasta que el brócoli esté tierno, aproximadamente 15 minutos.
4. Agrega el queso cheddar rallado y la mostaza hasta que quede todo integrado y cremoso, probar la sopa y agregar más sal si es necesario. Servir en platos individuales y disfrutar esta deliciosa sopa.

### Notas:

\*Si quieres puedes licuarla, para que no se sientan los pedacitos de brócoli y zanahoria, sin duda será aún más cremosa. Esta es una buena opción cuando tienes "picky eaters" en casa, ya sea grandes o pequeños, nunca se darán cuenta que están comiendo brócoli... comprobado :)