

Sopa de Cebolla y Queso (40 pts.)

1 cebolla mediana (1 / 4 copa cortada)
1 botella (12 ozs.) cerveza
1/2 copa apio cortado
1 cda. sal
1 / 4 cda. de nuez moscada
Un poco de pimienta
4 ozs. queso Cheddar o Monterey Jack
cortado en pedazos de 1/4 pulgada (1 copa en total)
2 cdas. margarina o mantequilla
1/2 copa zanahorias cortadas
2 copas caldo de pollo
1 cda. cumin molido
Un poco de clavo molido
1 copa de crema agria

Cocina y mueve la cebolla en una cazuela de 2 cuartos hasta que se pone blanda. Agrega la cerveza, las zanahorias, y el apio. Cocínala hasta hervir, después baja el calor. Cúbrela y hiérvela a fuego lento.

Agrega el caldo de pollo, la sal, el cumin, la nuez moscada, el clavo molido, y la pimienta. Caliéntala hasta hervir. Baja el calor y hiérvala a fuego lento por 30 minutos. Quítala del fuego y agrega la crema agria, moviéndola. Echale el queso arriba. Da 5 porciones de 1 copa.