



Sopa Paraguaya

Sopa Paraguaya

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

500gr. harina de maíz, 4 huevos, 250gr. cebolla, 1 cucharadita polvo para hornear , 250cl. aceite, sal fina cantidad necesaria, 250gr. queso paraguay, leche cantidad necesaria.

Pasos a seguir:

- 1) Cortar y fritar la cebolla en aceite hasta que quede tierna, se agrega una pizca de sal.
- 2) En la batidora batir el huevo a punto nieve, se le agrega el aceite y se sigue batiendo hasta que quede espumosa.
- 3) En la harina de maíz se agrega el polvo de hornear y se mezcla un poco.
- 4) Se agrega en el batido el queso, la cebolla, la sal y la harina de maíz. Se mezcla muy bien con la ayuda de una espátula.
- 5) Se le agrega la leche la cantidad necesaria, se mezcla todo muy bien en la bandeja o asadera.
- 6) Se le agrega solamente el aceite y se lleva al horno bien caliente hasta que quede bien dorada por 30 a 40 minutos.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/sopa-paraguaya-256.php>