# SOPA PARAGUAYA

REGIÓN NEA

## INGREDIENTES:

(RINDE 2 FUENTES DE 20 X 30 X 5 CM)

- 400GR DE HARINA DE MAÍZ AMARILLA (NO POLENTA)
- 1 LITRO DE LECHE
- 500 GR DE CEBOLLA
- 4 HUEVOS
- 500 GR DE QUESO CUARTIROLO O PATEGRAS O GOUDA O DANBO
- 100 GR DE QUESO RALLADO
- SAL, PIMIENTA,
- ACEITE PARA REHOGAR LA CEBOLLA

## PREPARACIÓN:

- Cortar la cebolla en tiras finas y rehogarlas en aceite. Cuando estén transparentes, agregar la mitad de la leche fría y cocinar unos minutos. Incorporar la harina de maíz en forma de lluvia e ir intercalando con la leche restante. Mezclar con cuchara de madera hasta obtener una consistencia de “polenta blanda”.
- Apagar el fuego y agregar los huevos apenas batidos, el queso cortado en cubos y el queso rallado.
- Mezclar todo. Colocar la preparación en una fuente apta para horno apenas untada con aceite.
- Llevar a horno moderado unos 30 minutos o hasta que la sopa paraguaya quede dorada por arriba.
- Dejar entibiar y cortar en cuadrados. Servir como guarnición de otras comidas o sola.