

## SOPA DE PARMESANO KETO

Sirve: **4**  
Tiempo de **10** Actas  
preparación:  
Tiempo de **30** Actas  
cocción:  
Tiempo **40** Actas  
total:

### INGREDIENTES

- **1 brócoli**
- **1 cucharadita de pimienta**
- **1 cucharada de mantequilla**
- **1 cucharada de queso**
- **1 cebolla**
- **½ taza caliente**
- **1 cucharadita de sal**
- **½ taza de crema**

**espesa**

### INSTRUCCIONES

- 1. En una cacerola agregue la cebolla y cocine**
- 2. Incorpore el brócoli y cocínelo hasta que esté blando**
- 3. Combinar con la crema espesa y colocar en una licuadora, batir hasta que esté suave**

**4. Vuelva a poner la sopa en la cacerola, sazone con sal**

## **5. Servir y espolvorear con parmesano**