

# Receta Sopa de hamburguesa con queso picante



## Sopa de hamburguesa con queso picante

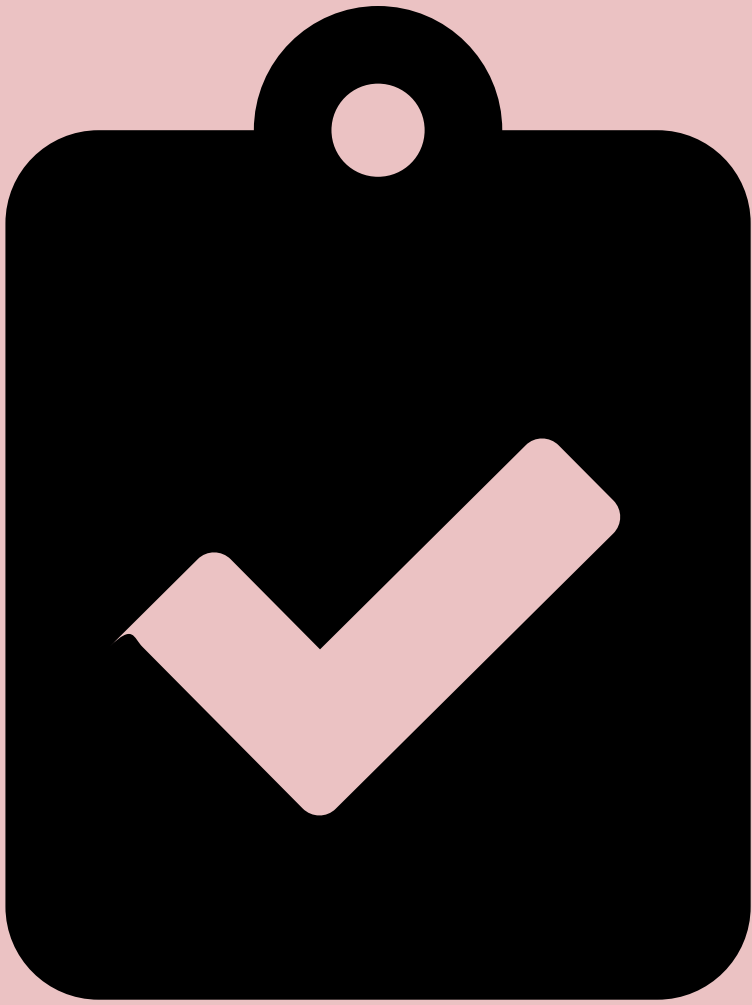
¿Eres un amante de la comida americana? Pues estás de suerte, alucina con esta sopa de hamburguesa con queso picante. Por su espesor más bien es casi un potaje, pero es lo que tiene hacer

rectas con extra de queso.

No es el plato más saludable pero sí es lo que se espera de un buen plato típico americano. Te dejamos algunos datos nutricionales por taza:

351 calorías, 20g de grasa (10g de grasa saturada), 81mg de colesterol, 1063mg de sodio, 19g de carbohidratos (7g de azúcares, 1g de fibra), 22g de proteínas.

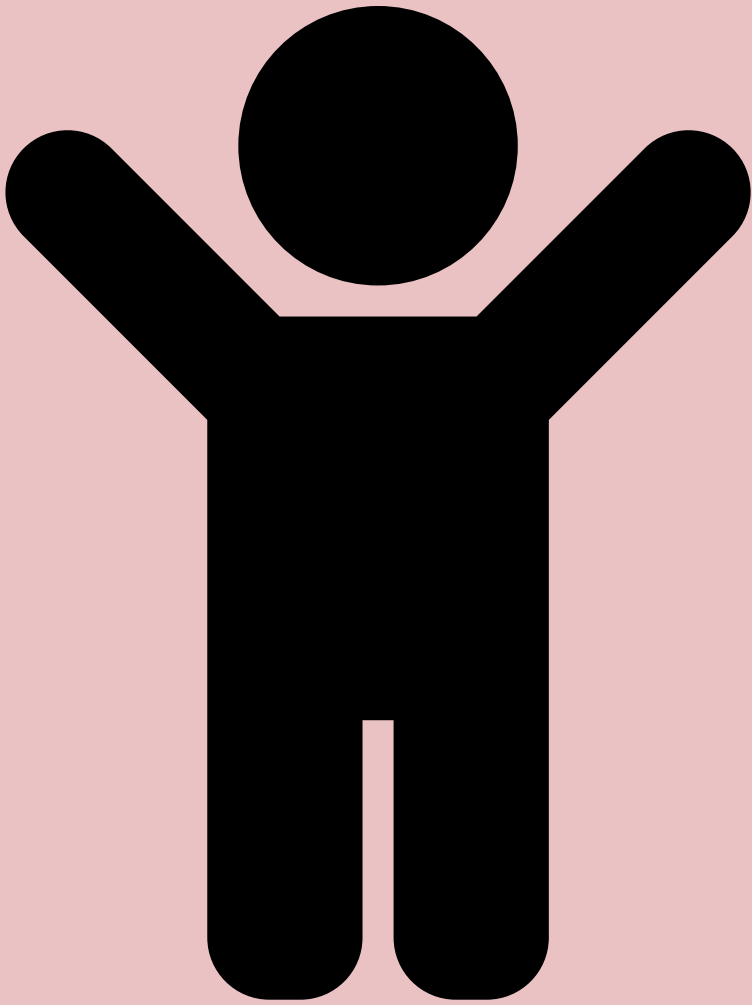
## Sobre la receta



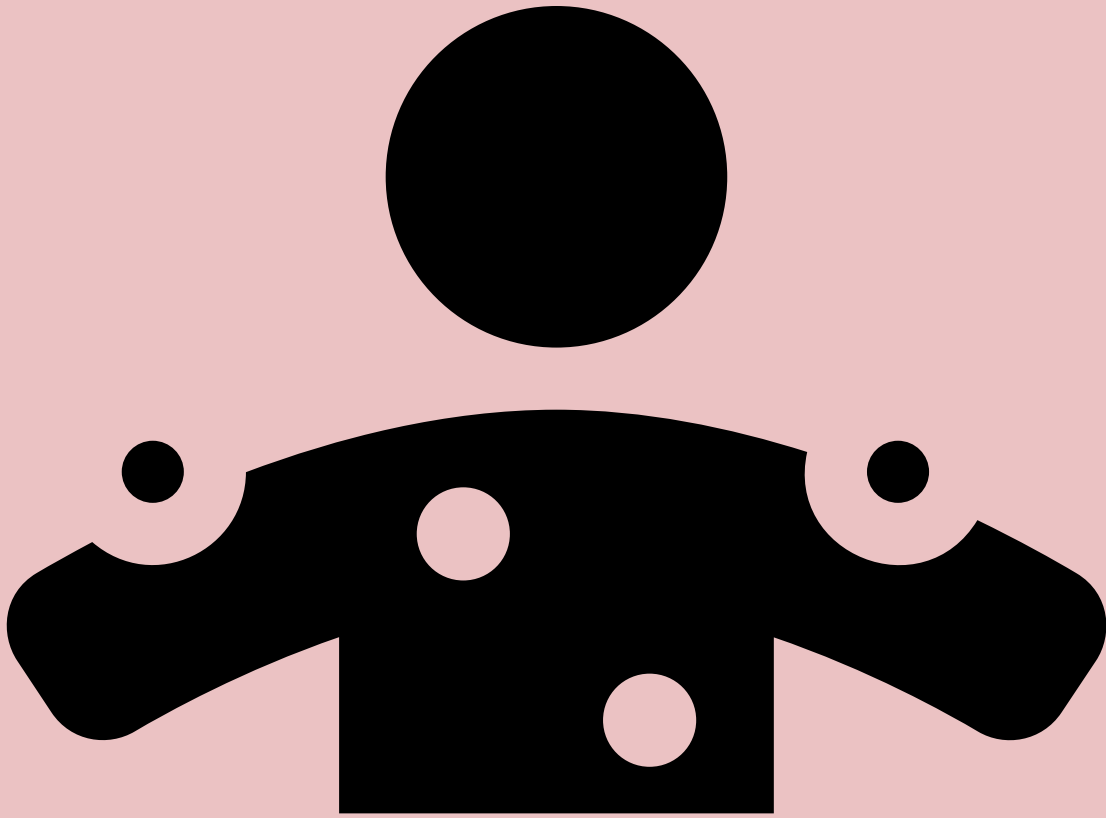
**Preparación: 15 minutos**



**Tiempo total: 30 minutos**



**Comensales: 8 pax**

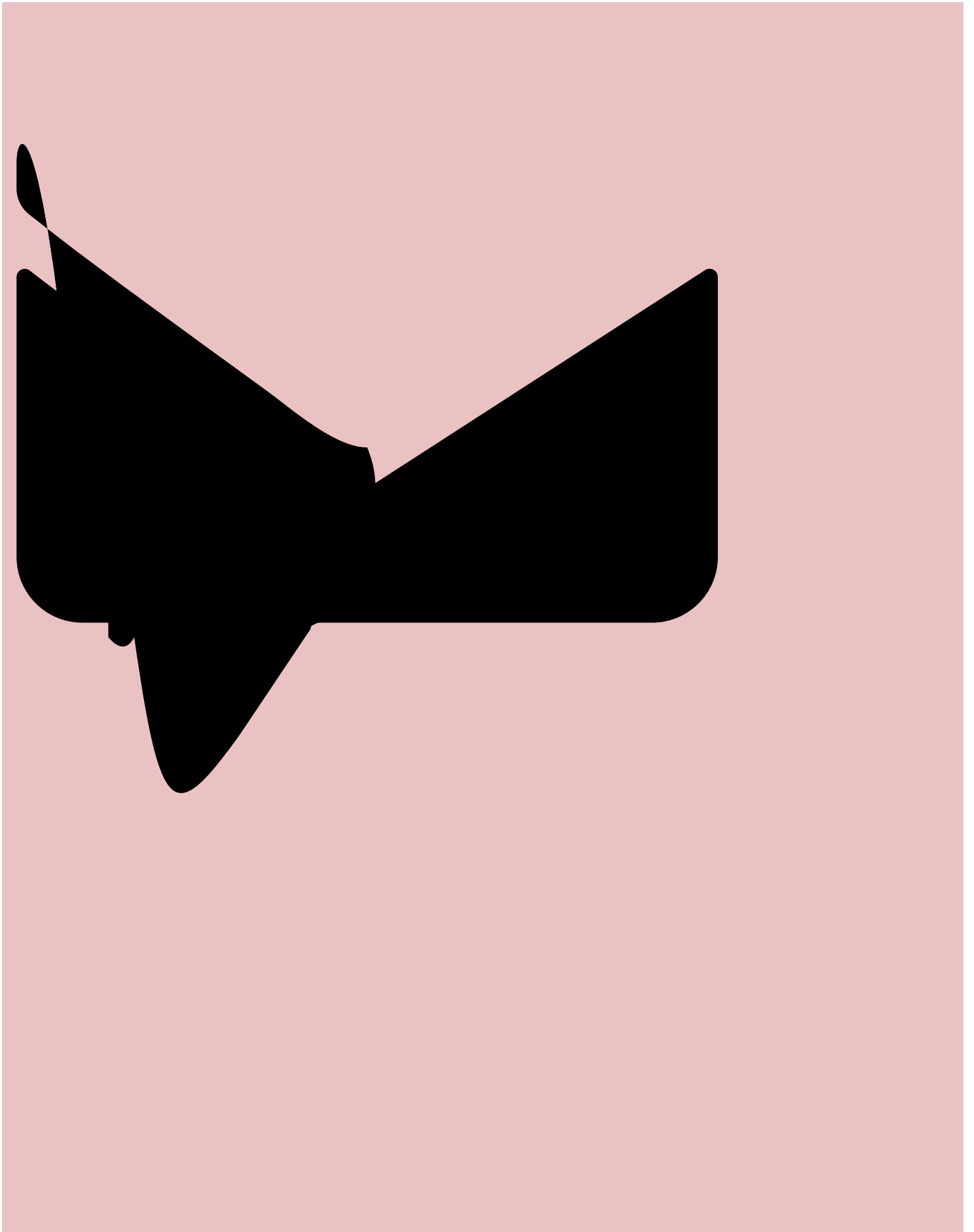


**Dificultad: Media**









# Ingredientes de la sopa picante

- 1-1/2 tazas de agua
- 2 tazas de patatas peladas cortadas en cubos
- 2 zanahorias pequeñas, ralladas
- 1 cebolla pequeña, picada
- 1/4 de taza de pimiento verde picado
- [Un chile jalapeño](#), sin semillas y picado
- 1 diente de ajo picado
- Una cucharada de caldo de carne
- 1/2 cucharadita de sal
- Medio kilo de carne picada, cocida y escurrida
- 2-1/2 tazas de leche desnatada
- 3 cucharadas de harina
- 225 gramos de [Velveeta en cubos](#)
- 1/4 a 1 cucharadita de pimienta de cayena, opcional
- 225 gramos de tocino en taquitos, cocido y desmenuzado

## Pasos a seguir de la receta de sopa de hamburguesa

1. En una cacerola grande, combinar los primeros 9 ingredientes; llevar a ebullición. Reducir el fuego, tapar y cocinar a fuego lento durante 15-20 minutos o hasta que las patatas estén tiernas.
2. Incorporar la carne de vacuno y 2 tazas de leche; calentar. Mezclar la harina y el resto de la leche hasta que quede suave; incorporar gradualmente a la sopa. Llevar a ebullición; cocinar y remover durante 2 minutos o hasta que espese y burbujee.
3. Reduzca el fuego y añada el queso hasta que se derrita.
4. Añada pimienta de cayena pimienta si lo desea. Cubra con el tocino justo antes de servir.

## TRUCOS Y CONOCIMIENTOS

Para conseguir un beicon bien crujiente aquí tienes un truco: Coloca las tiras de beicon sobre una hoja de papel de horno y hornea a 250° hasta que estén crujientes. Luego sácalas y ponlas sobre papel de cocina para que chupe todo el aceite. Luego puedes congelarlas para otro día, ya sea para otra receta o para comer con una hamburguesa.

Si no quieres que sea muy picante utiliza pimienta negra en el cocinada y deja la cayena molida en la mesa para quien quiera.

## Busca y prueba otras recetas como la de esta sopa picante



Start search





Search in title  
Search in title  
 Search in content  
Search in content  
 Search in excerpt  
 post  
post  
 page  
page

