



CREMA DE APIO FRÍA CON QUESO FRESCO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

INGREDIENTES

- 1 tronco de apio fresco
- 2 puerros
- 4 papas medianas
- Consomé de pollo en polvo
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 100 gramos de queso fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¿Imaginarías comer una crema de apio fría? Pues gracias a esta receta, amiga, comprobé que es muy fácil de hacer y que sabe delicioso, por eso quise compartirla contigo.

Lo único que tienes que hacer es poner en una olla con agua caliente, el apio y los puerros en trocitos, moverlos de vez en cuando y dejar que se cocinen. Luego de diez minutos agrega las papas peladas y enteras, un par de cucharadas de consomé de pollo en polvo y deja cocer todo unos 30 minutos.

Cuando todo esté cocido y su textura sea suave, licúa todos los ingredientes y por último agrega el queso fresco La Villita, mezcla de nuevo y sirve así, frío.

De cualquier manera si aún no te acostumbras a las sopas frías, puedes calentar de nuevo la crema y servir como cualquier otra.

 LaVillitaMX  @LaVillita