



CREMA DE BRÓCOLI CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 3 tazas de brócoli bien picado
- 2 zanahorias (1 taza picada)
- 1/4 cebolla blanca o amarilla picada
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de margarina sin sal La Villita
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 3 tazas de caldo de pollo o de vegetales
- 1 taza de crema ácida
- 1/2 taza queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta sopa o crema de brócoli con queso queda para chuparse los dedos, ¡prepárala hoy mismo!

En una olla, cocinamos de 4 a 5 minutos la zanahoria y la cebolla con la margarina. Agregamos la harina y cocinamos 2 minutos más. Esto ayudará a espesar la sopa. Añadimos el brócoli picado, el caldo de pollo o de vegetales y cocinamos a fuego medio por 8 a 10 minutos o hasta que los vegetales estén suavecitos. Por último agregamos la crema a la mezcla, revolvemos bien y si es demasiado espesa, agregamos un poco de agua.

Apagamos el fuego, agregamos el queso, mezclamos bien y rectificamos el sazón. ¡Listo! Es momento de disfrutar nuestra crema.

 LaVillitaMX  @LaVillita