



## CREMA DE BRÓCOLI Y QUESO CREMA

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 brócoli grande
- 1 papa grande
- 2 dientes de ajo medianos o 1 grande
- 1 cebolla blanca grande
- 500 g de queso crema La Villita
- ¼ leche
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

A nosotras nos encanta preparar platillos deliciosos para toda la familia. Las cremas son una gran entrada para el platillo fuerte, le da un toque especial, puedes prepararlas con pocos elementos y lo mejor de todo, quedas muy bien en las reuniones.

El brócoli es una verdura que nos gusta mucho porque puede cocinarse de varias maneras, su sabor es espectacular pero sin duda luce aún más cuando se convierte en una crema que incluye queso crema La Villita. Para prepararla hierva un litro de agua en una cacerola y agrega el brócoli, la papa y la cebolla en trozos, el queso crema La Villita, ajo y deja que todo se cocine.

Cuando los ingredientes se enfríen, licúalos, si notas que la mezcla está muy espesa, hazla más ligera agregándole leche. Hierva la crema durante 5 minutos y pon sal al gusto.

Para servir puedes desmoronar un poco de queso fresco La Villita sobre la crema.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita