



CREMA DE CAMOTE Y COL CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 tazas de leche descremada
- 2 cucharadas de Margarina con sal La Villita
- 2 piezas de cebolla finamente picada
- 2 tazas de camote picado en cubos
- 1 pieza de col
- 1 pizca de pimienta
- cilantro

MODO DE PREPARACIÓN

Una sopa calentita alegra cualquier corazón, amigas.

Primero calentaremos la Margarina con sal La Villita en una olla grande. Doramos las cebollas por 5 minutos o hasta que estén traslúcidas. Colocamos los camotes y sofreímos. En una licuadora colocamos los camotes, la leche descremada, la pimienta, y sal.

Ponemos en una olla a calentar a fuego bajo. Esperamos unos 15 minutos, hasta que hierva y servimos decorando con cilantro, un poquito de Queso Panela La Villita y la col en trocitos.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita