



CREMA DE CHAMPIÑONES CON NUEZ

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de champiñón troceados
- 4 cucharadas de nuez picada
- 2 cubitos de margarina sin sal La Villita
- 1/4 de cebolla troceada
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de crema
- 100 gramos de queso doble crema La Villita
- 1 cucharada de ajonjolí negro
- sal al gusto
- pimientas blancas al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Nada más rico para este clima, que una crema de champiñones para comer en familia, ¿No lo creen, amigas?

Primero derretimos la margarina sin sal La Villita en una cacerola mediana y agregamos la cebolla esperando a que cambie de color a un tono transparente, añadimos los champiñones y movemos constantemente hasta que luzcan dorados.

En una licuadora ponemos tres cucharadas de nuez, los champiñones con la cebolla y el caldo de pollo, una vez licuado, debemos obtener una mezcla homogénea y algo espesa.

Regresamos a la cacerola, si tenemos todavía caldo de pollo se lo agregamos y dejamos a que hierva, agregamos la crema y revolvemos hasta que se integre todo. Con el queso doble crema La Villita vamos a hacer bolitas de 2 cm aproximadamente y los pasamos por el ajonjolí hasta que estén completamente cubiertas.

Servimos la crema y por encima esparce un poco de nuez y algunas bolitas de queso doble crema La Villita. ¡Delicioso!