



CREMA DE CHAMPIÑONES Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 1 lata de leche evaporada
- 500 gramos de champiñones, limpios y filieteados
- 2 tazas de caldo de vegetales
- 200 gramos de queso gouda La Villita, rallado
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Consiente a tu familia con una rica crema: calienta la margarina y fríe los champiñones, cocina hasta que estén tiernos y reserva.

Licua la leche evaporada con los champiñones y el caldo. Cuela y regresa al fuego, cuando rompa el hervor, agrega el queso gouda La Villita. Mueve constantemente para que no se pegue. Retira del fuego y sirve.

[f LaVillitaMX](#) [@LaVillita](#)