



## CREMA DE CHICHARRÓN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de Margarina con sal La Villita
- ½ cebolla picada
- 1 cucharada de ajo picado
- 6 jitomates
- 100 g de chicharrón de cerdo troceado
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de crema
- Sal y pimienta, al gusto
- Chicharrón en trozos para decorar

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas una receta de crema súper sencilla y sabrosa.

Iniciamos con nuestra Margarina con sal La Villita en una sartén, sofreímos el ajo, la cebolla y el jitomate, previamente lavado y cortado en trozos. Dejamos cocinar unos minutos. En la licuadora, ponemos nuestro sofrito, el chicharrón y el caldo de pollo; sazonamos a nuestro gusto. Ponemos al fuego en una olla caliente y dejamos que hierva. Para servir, colocamos un poquito de crema por encima y los trocitos de chicharrón.

¡Deliciosa!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita