



CREMA DE CILANTRO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- ½ taza de cebolla picada
- 2 cdas. de margarina La Villita
- 2 tazas de cilantro
- 200 g queso doble crema La Villita
- 2 tazas de leche normal o leche condensada diluida
- Sal al gusto o consomé de pollo

MODO DE PREPARACIÓN

Cuando algo calentito y cremoso se antoja, nada mejor que una crema que aplaque ese antojo, así que para comenzar con esta receta, sofríe la cebolla con la margarina La Villita hasta que acitrone.

Licua el cilantro con la leche y el queso doble crema La Villita. Vierte la mezcla sobre la cebolla en una olla y sazona con la sal o el consomé de pollo al gusto. Calienta a fuego lento hasta que hierva y mueve de vez en cuando. Sirve con crutones tostados, galletas y un poco de queso manchego rallado La Villita.

¿A poco no está facilísimo? ¡Deli, deli, deli!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita