



## CREMA DE CILANTRO CON JAMÓN SERRANO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 litro leche
- 1 taza cilantro, sólo las hojitas
- ½ taza de chícharos
- Cebolla picada, al gusto
- 300 gramos de jamón serrano
- 250 gramos de queso doble crema La Villita
- Margarina sin sal La Villita
- Consomé de pollo en polvo
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Reinventa una clásica crema de cilantro con el sabor de La Villita y un toque de la cocina española.

En una sartén caliente derrite una cucharadita de margarina sin sal La Villita, agrega la cebolla y cocina hasta acitronarla.

Coloca los chícharos, el cilantro, la leche, el queso doble crema La Villita y agrega la cebolla acitronada en la licuadora y licúa a velocidad media.

Cuando tengas lista la mezcla, vierte en una cacerola y cocina a fuego medio. Sazona con sal y el consome de pollo en polvo.

Para servir decora con rebanadas de jamón serrano y ajonjolí tostado; un par de nueces y hojitas de cilantro.