



CREMA DE CILANTRO Y QUESO MANCHEGO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pieza de ajo
- Media pieza de cebolla
- 1 manojo de cilantro
- 2 tazas de caldo de pollo
- ¼ de crema
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1/2 taza de queso manchego rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Calienta en una olla el aceite, agrega ajo y cebolla, y cocíalos por unos minutos hasta que tomen un tono transparente. Añade el cilantro, el caldo de pollo y la crema hasta que hiervan; aumenta el sabor con sal y pimienta, y retira del fuego.

Licua los ingredientes y cuela antes de regresarlos a tu olla; hierva y rectifica el sabor con sal y pimienta.

Sirve caliente y decora con el queso manchego La Villita.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita