



CREMA DE ESPINACA CON QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 6 jitomates
- ½ cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 4 tazas de caldo de pollo
- Margarina sin sal La Villita
- 2 chiles serrano enteros
- 2 ramas de epazote
- 3 tazas de espinaca
- 1 taza de queso panela La Villita cortado en cubos
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga para este frío nada mejor que una deliciosa crema de espinaca con queso panela La Villita. ¡Te va a gustar, muchísimo!

Ponemos a asar la cebolla, los jitomates y el ajo. Después licuamos toda la verdura asada junto con una taza de caldo de pollo.

Calentamos una olla, agregamos un poquito de margarina sin sal La Villita y colamos el caldo sobre la olla, para añadir el resto del caldo de pollo, el epazote, la sal y la pimienta; cocinamos a fuego medio por 10 minutos.

Añadimos la espinaca, el chile serrano y el queso panela La Villita; cocinamos por 10 minutos más y después retiramos la hoja de epazote, rectificamos el sabor y servimos.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita