



CREMA DE ESPINACA LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 cucharaditas de margarina La Villita sin sal
- 3 cucharadas de Cebolla blanca picada
- 1 Diente de Ajo
- 4 Tazas de Espinacas picadas
- 3 Tazas de Leche
- 1 Pizca de Pimienta blanca
- 1 Pizca de Nuez moscada
- 1/2 cucharadita de Sal
- 1/2 Taza de Queso panela La Villita en cubos

MODO DE PREPARACIÓN

Cocina una deliciosa sopa, tu familia será la más feliz con ella. Saltea en margarina la cebolla y el ajo por 3 min.

Agrega las espinacas y sofríelas a fuego medio-alto para conservar su color verde.

Licua en una parte de la leche lo anterior y reservar.

Agregar la margarina restante a la olla y sofríe la mezcla de espinacas.

Sazona y deja hervir 3 min más. Acompaña con cubitos de queso panela.

 LaVillitaMX  @LaVillita