



CREMA DE ESPINACAS CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 cucharaditas de margarina sin sal La Villita
- 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

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Les dejo una riquísima receta para empezar la comida, preparemos una deliciosa crema de espinacas con margarina sin sal La Villita.

Salteamos 2 cucharaditas de margarina sin sal La Villita.

Cocinamos el ajo y la cebolla por 3 minutos.

Agregamos las espinacas y las sofreímos a fuego medio-alto para conservar su color verde.

Licuamos en la leche la mezcla anterior y reservamos.

Agregamos el resto de margarina sin sal La Villita a la olla y sofreímos la mezcla de espinacas.

Sazonamos y dejamos hervir por 3 minutos más.

Podemos acompañarla con cubitos de queso panela La Villita, amigas. ¡Delicioso!