



## CREMA DE FRIJOLES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 2 tomates pequeños
- 1/3 taza de cebolla blanca picada
- 1 diente de ajo
- 1 cubo de margarina sin sal La Villita
- 2 tazas de frijoles negros cocidos con un poco de su caldo de cocina
- 2 hojas de Epazote si las tienes disponibles
- 1/2 taza de pollo o caldo de verduras
- Queso Panela La Villita
- Sal y Pimienta negra al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Para este frío siempre se antoja comer algo calentito, y qué mejor que una rica crema de frijol con el toque de quesos La Villita. Esta receta le va a encantar a toda tu familia, toma nota.

Licuamos los tomates junto con la cebolla picada y el ajo. Calentamos un poco de margarina sin sal una cacerola mediana y luego vertimos la salsa de tomate. Cocinamos a fuego medio alto durante unos 5 minutos o hasta que comience a hervir. Mientras la salsa de tomate la estamos cocinando, hacemos puré los frijoles negros con su caldo en la licuadora.

El puré tiene que tener una textura muy fina, y para eso, lo pasaremos a través de un colador para que obtener mejores resultados. Si la sopa es demasiado espesa, añadimos con una cuchara de caldo de pollo en el momento, hasta que tengamos una textura cremosa. Vertemos el puré de frijol negro en la cacerola donde se encuentra la salsa de tomate y revolvemos. Sazonamos la sopa con sal y pimienta.

Cocinamos a fuego lento, revolviendo con frecuencia durante unos 15 minutos, ya que estemos listas para servir, colocamos unos cubos de queso panela La Villita encima de nuestra crema y no sabes el delicioso sabor que le dará.