



CREMA DE NUEZ NAVIDEÑA CON QUESO CHIHUAHUA LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 3 cdas. de margarina La Villita
- 3 cdas. de harina
- 4 tazas de leche
- 1 cda. de crema
- 250 g de nuez
- Queso chihuahua La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es ideal para Navidad, pero si quieres disfrutarla en otro época del año, te sabrá igual de deliciosa. Así que empieza por derretir la margarina La Villita en una olla, después agrega la harina y cocina a fuego bajo hasta que la mezcla adquiera un tono dorado. Añade una taza de leche y revuelve suavemente hasta que no haya grumos. A parte, licua las nueces con el resto de la leche y la crema. Vacía sobre la sartén y cocina todo a fuego lento, sazón con sal. ¡Es muy fácil!

Sirve caliente con los cuadritos de queso chihuahua La Villita. Puedes decorarlo con nueces enteras o en trozos. ¡Disfrútala en familia, como en Navidad!

 LaVillitaMX  @LaVillita