



CREMA DE NUEZ Y BOLITAS DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de nueces
- 1 paquete de Queso Doble Crema La Villita
- 1/4 cebolla finamente picada
- 2 cucharadas de Margarina con sal La Villita
- 1 cucharada de Harina
- 1/2 taza de leche de vaca
- 1 1/2 litros de caldo de pollo
- 50 g de ajonjolí negro
- 4 hojas de menta
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Acitrona la cebolla en la Margarina sin dejar que dore. Agrega la harina, moviendo constantemente para que no se queme. Cocina durante 2 minutos. Vierte la leche y cocina hasta obtener consistencia de atole.

Agrega un litro del caldo de pollo. Salpimienta. Muele la nuez con la mitad del queso y el resto del fondo de pollo. Cuela e incorpora a la preparación anterior. Cocina durante 5 minutos. Forma bolitas con el queso restante y cúbreelas con el ajonjolí.

Sirve la crema con más bolitas de queso y adorna con menta.

 LaVillitaMX  @LaVillita