



CREMA DE PIMIENTO ROJO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 pimientos morrones rojos, sin semillas
- 1 barra de margarina sin sal La Villita
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 lt leche entera
- 1/2 taza de crema ácida

MODO DE PREPARACIÓN

Nada más delicioso que una crema de pimiento rojo para disfrutar en estos días que inicia el frío, ¿o no, amigas? Además, es fácil de preparar, tomen nota.

Primero vamos a fundir en una cacerola y a fuego medio, nuestra barra de margarina sin sal de La Villita, colocamos la cebolla y el ajo.

Agregamos el pimiento y cocinamos por unos minutos. Vertimos la leche y dejamos que suelte el hervor, retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Licuamos con la crema hasta dejar una consistencia lisa, regresamos la mezcla al fuego y cocinamos por unos minutos más, sin dejar de mover la preparación hasta que suelte hervor, salpimentamos y ¡listo!

Si deseas darle un toque de más sabor, agrega encima un poco de queso fresco La Villita y una ramita de cilantro o perejil.

 LaVillitaMX  @LaVillita