



## CREMA DE PORO Y PAPA

 Porciones: 7  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 4 cucharadas de margarina sin sal La Villita
- ¼ taza de cebolla
- 1 cucharada de ajo finamente picado
- 2 tazas de col rallada
- 700 g de papa
- 450 g de poro
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 ½ tazas de crema
- 1 ½ tazas de queso Oaxaca La Villita
- 1 paquete de queso fresco La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy vamos a preparar una crema muy rica que, gracias al poro, aportará a la familia potasio y vitaminas del grupo C, E y B6.

Derretimos la margarina en una cacerola, a fuego medio, agregamos la cebolla y el ajo picado, revolvemos y salteamos por un minuto. Agregamos la col, la papa (pelada y cortada en cubos) y el poro (lavado y picado en la porción blanca y verde claro). Revolvemos y cocinamos por alrededor de 15 minutos.

Colocamos la mezcla en una batidora o procesador de comida y lo trituramos hasta que quede un puré suave, el cual vaciaremos en una cacerola con la 1 ¼ tazas de crema (reservando el cuarto restante) y el queso Oaxaca. Cocinamos a fuego medio por un minuto.

Ahora sí, servimos la sopa en platos hondos, agregamos el queso fresco y adornamos una cucharadita de la crema que reservamos.

Amigas, ya quedó resuelta la sopa que esta tarde disfrutarán con la familia. Prepárenla, recibirán muchos elogios por ella.