



## CREMA DE QUESO Y BRÓCOLI

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- Sopa de brócoli y queso
- 1/2 taza de Margarina La Villita
- 1 cebolla picada
- 450 gramos de brócoli
- 420 mililitros de caldo de pollo
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 80 gramos de harina fina de maíz
- 1 taza de agua
- 300 gramos de queso manchego La Villita rallado

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta sopa es ideal para comer brócoli con mucho sabor y que encantará a todos en casa.

Cortamos el brócoli dejando las ramitas con un poco de tallo, lo introducimos en el microondas en un plato tapado con film de plástico y un chorrito de agua. Dejamos 2 minutos.

Mientras, cortamos la cebolla y ponemos en una olla con la Margarina con sal La Villita, a fuego bajo. Añadimos el brócoli y esperamos unos minutos. Ahora ponemos en la olla el caldo de pollo. Dejamos calentar un poco.

En un bowl aparte vamos a mezclar la harina de maíz. Vamos mezclando poco a poco con la leche. Cuando ya no tenga grumos, lo pasamos a la olla con el caldo de pollo.

Por último, ponemos el queso manchego La Villita rallado y el ajo. Subimos un poco la lumbre y cocinamos 10 minutos, sin dejar de revisar y mover de vez en vez.

¡Me cuentan cómo les queda, amigas!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita