



## CREMA DE QUESO Y TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 500 gramos de de costillas de cerdo ahumadas
- 160 gramos de queso mozzarella La Villita rallado
- Una cucharada de Margarina sin sal La Villita
- 1 cebolla
- 150 gramos de apio
- 2 papas pequeñas
- 2 tazas de agua
- Rebanadas de tocino

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando quiero hacer sopa siempre busco la forma de integrar algún queso La Villita para que sepa exquisita.

Primero, ponemos las costillas de cerdo en una olla con agua, las cocinamos a fuego lento por 45 minutos. Obtendremos un caldo. Sacamos las costillas y cortamos la carne en trocitos. Reservamos.

Por otro lado, picamos la cebolla y el apio, las papas las cortamos en cubitos. Freímos en una sartén la cebolla con el apio y un poquito de Margarina sin sal La Villita. Añadimos las papas y dejamos unos minutos.

En una olla vamos a poner el caldo de las costillas y agregamos la cebolla, apio y papa. Cuando ya estén blandita las papas, ponemos el queso mozzarella La Villita y el perejil. Dejamos que se integren mientras sigue calentando a fuego medio.

Mientras esperamos, tomamos el tocino y lo freímos hasta que quede muy crujiente.

Como último paso antes de servir, ponemos el tocino y un poco más de queso rallado por encima.

¡Provecho!