



## CREMA DE QUESOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 4 cucharadas de margarina La Villita sin sal
- 1 cebolla, finamente picada
- 1/3 pimientos rojos, picado
- 4 dientes de ajo
- 1/2 tazas de harina
- 2 tazas de caldo de pollo
- 3 tazas de leche entera
- 2 1/2 tazas de crema
- 2 tazas de queso manchego La Villita, rallado
- 2 tazas de queso gouda La Villita, rallado
- 1/4 cucharadas de pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

En este clima siempre se antoja una rica comida calentita y qué mejor que disfrutarla con mucho queso manchego La Villita.

En una olla grande sobre un fuego medio derretimos la margarina. Agregamos la cebolla y el pimiento y cocinamos por 5 minutos o hasta que la cebolla esté translúcida. Añadimos el ajo y dejamos calentar por 2 minutos más.

Colocamos la harina y continuamos cocinando por 2 minutos. Con un batidor de globo agregamos de poco en poco el caldo de pollo, la leche y la crema. Dejamos cocinar hasta que hierva, bajamos el fuego a calor medio y añadimos el queso mezclando con el batidor para que se incorpore a la crema. Sazonamos con sal y pimienta y retiramos del fuego.

Disfrutamos con unos crocantes cubitos de bolillo doradito o tus galletas saladas favoritas.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita