



## CREMA DE TOCINO Y QUESO MENONITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 2 tazas de caldo de pollo
- 4 papas grandes
- 1 taza de crema
- 1 cucharada de Margarina La Villita
- 150 gramos de tocino frito
- 200 gramos de queso menonita La Villita
- 2 cucharadas de cebollín picado

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a consentir a los niños, al marido, a la amiga, a la suegra, hasta a la vecina con una crema con tocino. ¡Deliciosa!

Primero vamos a hacer las papas, las vamos a poner en un refractario y las vamos a picar con un tenedor y meterlas en el horno por una hora a 180°C. Cuando ya estén suaves las pelamos y las machacamos, como puré.

Por otro lado, prendemos la lumbre y calentamos la crema, agregamos el caldo de pollo y salpimentamos. Ponemos la Margarina La Villita y el queso menonita La Villita.

Servimos caliente con trocitos de tocino y cebollín por encima.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita