



## CREMA DE VERDURAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 90 gr. de margarina La Villita, (con sal)
- 2 cdas. de cebolla, (picada)
- 1 tz. de brócoli
- 2 zanahorias, (cortadas en cubos)
- 1/2 chayote, (cortado en cubos)
- 1 lata de leche evaporada
- 1 tz. de crema ácida
- 1 1/2 tzs. de agua
- 1 cda. de fécula de maíz

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, disfruta junto a tu familia de esta rica crema de verduras combinada con el toque de margarinas La Villita.

En una olla amplia, calentamos 3 cucharadas de margarina y freímos la cebolla; agregamos las verduras, cocinamos por 5 minutos y reservamos.

Licuamos la leche evaporada con las verduras y la tza de crema, el agua y la fécula de maíz. Cocinamos a fuego bajo por 10 min. o hasta que espese un poco.

Retiramos del fuego y servimos.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita