



CREMA DE ZANAHORIA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 zanahorias
- 1 pieza grande de pan
- 1 cebolla
- 2 ajo
- Cilantro
- Margarina la Villita 120 gr
- 1 taza de leche

MODO DE PREPARACIÓN

Esta crema es más sencilla de lo que imaginas, además su sabor es tan único que la prepararás en más de una ocasión.

Pelamos y rebanamos las zanahorias junto con media cebolla en trozos grandes, agregamos un poco de margarina La Villita en un sartén y sofreímos durante 5 minutos o hasta que la zanahoria esté transparente. Ahora agregamos la leche, sal y pimienta y cocinamos durante unos minutos. Mientras partimos el pan en rebanadas delgadas y picamos cebolla, ajo y cilantro finamente, lo agregamos a una sartén con margarina y poco a poco pon el pan, hasta que se dore junto con los demás ingredientes.

Ahora cuando la zanahoria y la cebolla estén cocidas, agregamos todo a la licuadora y regresamos a la olla para calentar. Servimos y decoramos con el pan de ajo y el cilantro.

 LaVillitaMX  @LaVillita