



CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 zanahorias grandes
- 2 naranjas
- 2 yogures naturales
- 50 gramos de queso doble crema La Villita
- Una pizca de pimienta
- 2 cucharadas de margarina sin sal La Villita
- 6 nueces

MODO DE PREPARACIÓN

Sorprende a tu familia e invitados con esta exquisita crema de zanahoria... ¡con naranja! Su sabor es único y tus productos La Villita le dan esa textura que a todos encantará.

Pela, rebana y tritura las zanahorias en la batidora; integra los yogures y el queso doble crema La Villita.

Exprime el jugo de las naranjas y añade el zumo a la batidora; haz lo mismo con las nueces, pártelas e intégralas a la batidora.

Enseguida, añade la pimienta y la margarina sin sal La Villita derretida. Sigue mezclando hasta que la textura de la crema sea fina. Pasa por el colador en caso de ser necesario.

Refrigera y sirve fría.

 LaVillitaMX  @LaVillita