



CREMA DE ZANAHORIA Y QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ de kilo de zanahoria
- $\frac{1}{2}$ cebolla
- 1 ramita de cilantro
- 2 cucharadas de Margarina La Villita
- Sal y pimienta
- 378 gramos de leche evaporada
- $\frac{1}{2}$ taza de leche natural
- 200 gramos de queso panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una sopa que les va a encantar y que te va a tomar solo unos minutos preparar.

Primero, ponemos la zanahoria, la cebolla, el cilantro y 1/2 cucharada de Margarina La Villita en una olla, añadimos agua, hasta que cubra todo y dejamos hervir con sal. Escurre y reserva.

Licuamos las verduras con la leche evaporada, mientras tanto, derretimos la Margarina La Villita en una cacerola y vertemos las verduras licuadas. Agregamos la leche y sazonamos.

Dejamos hervir y cuando sirvamos les ponemos unos cubitos de panela La Villita.

¿Con qué plato fuerte van a acompañar esta receta, amigas?

 LaVillitaMX  @LaVillita