



SALSA DE MARGARINA CON LIMÓN Y PEREJIL

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 10 minutos

INGREDIENTES

- ½ taza de Margarina con sal La Villita
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 3 cucharadas de perejil finamente picado

MODO DE PREPARACIÓN

Para aquellas comidas que necesitan más sabor, la Margarina con sal La Villita será la combinación especial. Podemos añadirla a nuestros pescados, carnes o pan. ¡Delicioso!

<o:p></o:p>

Suavizamos la Margarina con sal La Villita en una olla a fuego bajo; cuando comience a calentarse agregamos el limón. Revolvemos con un tenedor y, por último, añadimos el perejil.<o:p></o:p>

Sencillo y ¡sabroso!<o:p></o:p>

 LaVillitaMX  @LaVillita