



SOPA DE BRÓCOLI Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 taza de Margarina sin sal La Villita
- 1 cebolla picada
- 450 gramos de brócoli
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 80 gramos de harina fina de maíz
- 1 taza de agua
- 300 gramos de queso asadero La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es muy saludable y deliciosa. Seguro tu familia la amará.

Primero, cortamos el brócoli y lo ponemos en una sartén con la Margarina con sal La Villita. Agregamos la cebolla y esperamos a que esta cambie un poco de color.

En una olla calentaremos el caldo de pollo con el brócoli y la cebolla. Dejamos cocinar 10 minutos.

En otro recipiente vamos a mezclar la harina con la leche, háganlo poco a poco y sin dejar de batir. Una vez que esté lista la mezcla la agregamos al caldo de pollo. Colocamos el ajo y el queso asadero La Villita.

Esperamos a que espese y ¡listo! ¡A comer!

 LaVillitaMX  @LaVillita