



SOPA DE CILANTRO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- 1 cebolla picada
- 1 manojo de cilantro limpio
- 2 cucharadas de vino blanco (opcional)
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 1 lata de leche evaporada
- 500 mililitros de crema
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, la hora de la comida se acerca y hay que preparar algo rico para consentir a la familia.

Vamos a empezar derritiendo la Margarina La Villita en una olla a fuego bajo. Agregamos la cebolla, el cilantro y poco a poco agregamos el vino. Tapamos y dejamos calentar unos minutos. Retiramos del fuego y dejamos enfriar un poco.

La mezcla anterior la ponemos en la licuadora y ponemos el caldo de pollo y la leche evaporada. Licuamos muy bien y volvemos a poner en la olla, sin dejar de mover. Añadimos la crema y sazonamos.

Cuando esté bien caliente servimos.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita