



## CREMA DE ZANAHORIA Y CHIPS DE BETABEL

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 6 zanahorias, (cocidas y troceadas)
- 1/2 cebolla blanca, (en rebanadas)
- 1 diente de ajo
- 1 lata de leche evaporada
- 2 tz de leche
- 190 g de margarina La Villita, (con sal)
- 1/2 barra de queso crema
- 1 tz de chips de betabel
- 2 cdas. de consomé de pollo en polvo
- Sal
- Aceite de oliva
- Tomillo y orégano fresco

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, para esta temporada a mi familia y a mi nos gusta mucho disfrutar de ricas cremas y no dudo que esta será una de tus favoritas.

En olla derrite la margarina, sazona el ajo, cebolla, las zanahorias y unas hojas de tomillo y cocina hasta que caramelicen. Después licúa estos ingredientes con la leche evaporada, leche y queso crema.

Licúa para obtener una consistencia de sopa. Regresa a la olla sazona al gusto con sal y el consomé de pollo.

Sirve la sopa y acompaña con chips de betabel, unas hojitas de orégano y gotitas de aceite de olivo.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita