



CREMA DE ESPINACAS

Ingredientes:

- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 2 manojos de espinacas, limpias y troceadas
- 2 tazas de caldo de pollo (500 ml)
- 1 lata de leche evaporada
- 1 ½ cucharada de consomé de pollo, en polvo
- Queso panela para decorar, cortado en cubos
- 2 cucharadas de mantequilla

Procedimiento:

1. En una olla funde la mantequilla, agrega la cebolla, el ajo y sofríe hasta que doren ligeramente. Agrega las espinacas y el caldo de pollo deja hervir por 5 minutos o hasta que la espinaca esté bien cocida.
2. Licúa con la leche evaporada, regresa al fuego y deja que hierva o fuego bajo o hasta que espese un poco.
3. Ofrece decorando con los cubos de queso panela.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4