



<https://www.mepillasquisando.com>



## CREMA DE QUESO CASERA



### INGREDIENTES:

- 1 Lata mediana de Leche evaporada.
- ½ Cucharadita de Sal.
- 2 tazas de queso crema.
- 1 Pizca de Pimienta molida.

### ELABORACIÓN:

Mezclamos la leche, sal y la pimienta en una olla. Cocemos durante tres minutos. Apartamos del fuego y añadimos el queso crema y mezclamos hasta que quede todo homogéneo. Ponemos otra vez al fuego pero que no llegue a hervir. Apartamos y dejamos enfriar. Poco antes de que enfríe totalmente lo envasamos, bien en tarros o en taper. Y guardamos en el frigorífico.

<https://www.mepillasquisando.com>