



CALDO DE HONGOS

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite
- ½ pza de cebolla picada
- 2 tazas de champiñones picados en cuartos
- 2 tazas de setas picadas
- 2 tazas de portobello picado
- ½ cucharadita de sal
- 5 tazas de caldo de pollo
- 2 ramas de epazote

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente, saltea la cebolla en un poco de aceite. Cuando esté transparente, añade los hongos y la sal. Tapa y cocina a fuego medio por 5 minutos o hasta que los hongos estén suaves.
2. Añade el caldo y el epazote. Tapa y cocina por 10 minutos más. Retira las ramas de epazote.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8