Caldo de hongos mixtos



Ingredientes

Hongos de temporada de lluvias o combinación de se: 400 g
Ajo: 2 Dientes
Epazote: 1 Ramillete
Cilantro: 1 Ramillete
Sal: Cantidad necesaria
Cebolla: ½ Unidaddes
Caldo De Pollo: 2 Litros
Aguacate: 1 Unidad
Chile de árbol: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar *cebolla* y *ajo*, reservar.
- Trocear los **hongos**
- Freír en una *cacerola* con aceite, *cebolla*, *ajo* añadir los *hongos* y *saltear*.
- Agregar el caldo de *pollo*, *sazonar* con sal y *epazote*, dejar cocinar.
- Servir en un plato el caldo de *hongos* y decorar con *aguacate*, *cilantro* y *chile* picados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-hongos-mixtos