elGourmet

Caldo de Hongos y Quelites

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Armado

Queso Fresco: 150 grs
Tortillas De Maíz: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Caldo

Chile poblano: 1 Unidad
Cebolla: 1/4 Unidad
Cilantro: c/n
Hierbabuena: c/n
Ajo: 1 Diente
Sal: c/n
Agua: 2 Litros
Epazote: c/n
Hongos: 1 Kilo
Quelites: 300 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Caldo

- Filetear los **hongos** y sofreír en tandas en aceite de oliva con el *ajo*, *sazonar* con sal.
- Ir agregando los *hongos* salteados a la olla con agua hirviendo.
- Sofreír en la misma sartén *cebolla* cortada en pluma con el resto de los *hongos* y añadir al agua con los *hongos*.
- Deshojar el *epazote*, el *cilantro* y la *hierbabuena*, picarlos y agregarlos al caldo.
- Cortar en juliana el *chile* poblano y agregarlo al caldo.
- Por último, añadir los quelites, apagar el fuego, tapar y dejar reposar unos minutos.

Armado

- Servir el caldo de *hongos* y quelites en tazones hondos.
- Acompañar con el queso, aceite de oliva y las tortillas de maíz calientes.

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