

# Hongo de Hielo con Costilla

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/4 unidad

**Costilla De Cerdo:** 1/2 Kilo

**Hongos:** 1 Kilo

**Tomate criollo:** 7 Unidades

**Chile criollo:** 1 unidad

**Dientes de ajo:** 3 Unidades

**Mantequilla:** 3 cdas

## Preparación de la Receta

- Lavar y desinfectar los *hongos*
- Poner a cocer la **costilla** en agua
- Una vez cocida, escurrir toda el agua y reservar
- Freír el *chile* con *manteca* o tostar un poco en el comal
- Molcajetear los tomates, el *ajo*, la *cebolla* y sal al gusto
- Poner al fuego una olla de barro y una vez caliente, agregar la *costilla* y sofreír con la misma grasa de la carne
- Agregar los *hongos* y cuando está precocido se agrega la salsa molcajeteadada y el *chile*
- Dejar en el fuego por 10 minutos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hongo-de-hielo-con-costilla>