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 molcajeteada y el *chile*
- Dejar en el fuego por 10 minutos

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