Huaraches con Hongo de Hielo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ajo: 3 Piezas
Cebolla: 1/4 unidad
Frijoles negros refritos preparados: 1/2 Kilo
Hongo: 1 Kilo
Mantequilla: 2 cdas
Masa de maíz azul: 2 kgs

Salsa

Ajo: 1 unidad
Cebolla: 1/4 unidad
Chile pasado: c/n
Tomate rojo: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Huarache

- Con la masa de maíz, hacer bolitas y rellenar del *frijol* negro
- Aplanar con la tortillera de forma alargada
- .
- Llevar al comal.

Hongos

- Picar el *ajo*
- Filetear la *cebolla*.
- Poner en una cazuela la *manteca* a calentar
- Agregar los *hongos*, la *cebolla* y el *ajo* a la cazuela y freír por 7 minutos.

Salsa

- Poner un sartén con tantita *manteca* y freír el *chile*, el *tomate* la *cebolla* y el *ajo*
- Llevar al *molcajete* y molcajetear

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