

# Huaraches con Hongo de Hielo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Ajo:** 3 Piezas

**Frijoles negros refritos preparados:** 1/2 Kilo

**Mantequilla:** 2 cdas

**Cebolla:** 1/4 unidad

**Hongo:** 1 Kilo

**Masa de maíz azul:** 2 kgs

## Salsa

**Ajo:** 1 unidad

**Chile pasado:** c/n

**Cebolla:** 1/4 unidad

**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>