



CACEROLA DE CHAMPIÑONES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 450 gramos de champiñones
- 500 gramos de queso gouda La Villita
- 1/4 de media crema
- Pimienta
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Para esas cenas que improvisadas vamos a tomar unos cuantos ingredientes ya disfrutar con mucho sabor.

Primero limpiamos los champiñones y cortamos en rodajas, ahora tomamos una olla y ponemos a fuego lento. Cortamos unos pedazos de queso gouda La Villita y vamos agregando poco a poco a la olla sin dejar de mover para que no se haga costra, ahora vamos a poner los champiñones y una cucharada de pimienta. Continuamos moviendo con una palita de madera.

Para que la consistencia no se pierda vamos a poner 1/4 de taza de media crema y continuamos moviendo. Cuando veamos que todo está integrado estamos listas para el fondue.

Para disfrutar esta receta, tomen unos panes y disfruten.

 LaVillitaMX  @LaVillita