



CAZUELA DE CHAMPIÑONES AL AJO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 250 gramos de queso asadero La Villita
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 de cebolla picada
- 4 ajos picados
- 1 lata grande de champiñones
- 2 chiles de árbol
- 1 cucharada de epazote picado
- Tortillas de harina
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el queso asadero La Villita es ideal para este tipo de recetas. Su textura y sabor es delicioso con unas tortillas de harina.

Primero sofreímos la cebolla, ponemos los ajos y los champiñones. Podemos usar champiñones frescos, para un sabor más intenso. Sazonamos. Agregamos los chiles, sin que se quemen, porque no queremos que se amarguen. Vamos poniendo el queso asadero La Villita en cubos y el epazote picado.

Servimos en una cazuela de barro para que dure más tiempo y nos hacemos unos taquitos con las tortillas de harina. ¡Delicioso!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita