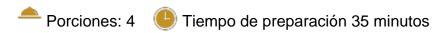
## Receta La Villita





## ESTOFADO DE HONGOS



Comida

## **INGREDIENTES**

- Margarina sin sal La Villita
  1 diente de ajo
  1 cebolla
  1 kilo de hongos (puede ser una mezcla de varios que te gusten)
  1 pimiento rojo

- Puré de tomate
- 2 tazas de agua.

  1/4 de taza de crema ácida

  1 poco de perejil picado

  Sal y pimienta

## **MODO DE PREPARACIÓN**

Amiga, esta receta está llena de sabor, tu familia y tú la disfrutarán muchísimo sin importar la ocasión.

Calentamos una olla con un poco de margarina, picamos la cebolla, el ajo y el pimiento y los ponemos a cocinar un minuto a fuego medio y añadimos los hongos.

Agregamos el puré de tomate y seguido las dos tazas de agua, mezclamos bien y dejamos hervir por 2 minutos. Ponemos sal y pimienta, bajamos el fuego y lo dejamos cocinar unos 20 minutos.

Pasado el tiempo agregamos el perejil, la crema y revisamos si está bien de sal y pimienta. Cocinamos unos 5 minutos más y servimos con arroz o frijoles. ¡Provecho!

