



ESTOFADO DE HONGOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 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!

 LaVillitaMX  @LaVillita