



## QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES Y POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 200 gr de Queso Chihuahua Menonita
- 1 tza de pechuga de pollo, en cubos
- 1 tza de champiñones, fileteados
- 1/4 cebolla, fileteada
- 2 cdas de epazote, picado
- 2 cdas de aceite
- 1/2 kg de tortilla de maíz

## MODO DE PREPARACIÓN

Sella la pechuga de pollo y salpimenta.

Añade la cebolla y los champiñones. Cocina por 5 min y rectifica el sazón. Añade el epazote y cocina hasta que el pollo esté cocido. Pica el Queso en cubos chicos y colócalo en una cazuelita de barro. Vierte una cucharadita de aceite en una cazuela de barro. Coloca la cazuela en un comal y añade el Queso, los champiñones con pollo, más Queso y champiñones.

Cocina a fuego medio por 15 a 20 minutos. Sirve en tacos con aguacate y acompaña con salsa.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita