



## TORTITAS RELLENAS DE CHAMPIÑÓN Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 3 tazas de champiñón
- Queso fresco La Villita
- 1/2 taza de fécula de maíz
- 3 cucharadas de crema ácida
- 1 huevo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada
- al gusto de sal
- 3 aceites de jitomates deshidratados
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 taza de cilantro
- 1/4 de taza de chile chipotle
- 1 taza de caldo de verduras
- Margarina sin sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta los dejará a todos con los ojos cuadrados, aparte de rica es super fácil de preparar.

Picamos los champiñones finamente y los mezclamos en un bowl con el queso fresco, la fécula de maíz, la crema, el huevo, el ajo en polvo, la nuez moscada y la sal.

Licúa el jitomate, la cebolla, el ajo, el cilantro, el chipotle y el caldo de verduras. Cocinamos durante 15 minutos.

En una sartén caliente con margarina, con ayuda de una cuchara, vertemos la mezcla de los champiñones y formamos las tortitas. Freímos por 5 minutos; quitamos el exceso de grasa.

Una vez que tienes las tortitas listas, mezclamos con la salsa caliente y las servimos en un plato. Decoramos con queso fresco y el toque del cilantro.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita