

CHAMPIÑONES CON NUEZ

Sencilla pero deliciosa receta, Champiñones con nueces.

Perfecto para tacos, quesadillas, sopes o solo para comerse así.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 2 dientes de ajo
- 10 hijas de epazote o paico
- Cebolla
- Chiles de árbol
- Nueces
- Aceite vegetal
- 1/2 kg. de champiñones
- Sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una sartén ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal. Agregamos un trozo grande de cebolla finamente picado y sofreímos por 30 segundos. Agregamos 2 dientes de ajo finamente picados y mezclamos por 30 segundos más.

4 chiles de árbol limpios, picados y sin semillas. (El picante es opcional). Agregamos 10 hojas de epazote fresco finamente

picado y mezclamos por 30 segundos. Agregamos $\frac{1}{2}$ kilo de champiñones, pelados, rebanados y partidos por mitad. Mezclamos los ingredientes y agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal. Mezclamos y bajamos el fuego a flama baja. Tapamos la sartén y esperamos a que se evapore el líquido. Movemos de vez en vez. Probamos de sal y agregamos al gusto. Apagamos el fuego.

1/2 taza de nueces pecanas picadas y mezclamos.

Ver video