

# Hongos en adobo



Catalina Nazario Velázquez.



Para este platillo se utilizan hongos negritos, ajo, cebolla, chiles guajillo, ajonjolí, algunas especias como clavo, comino y pimienta, un poco de epazote y sal.

Primero se asan los chiles, el ajo, las cebollas y el ajonjolí por separado. Se muelen estos ingredientes en el metate para hacer el adobo, el cual se sazona en una cacerola, que en esta ocasión fue de barro, con manteca de cerdo. Una vez listo el adobo se agregan los hongos, previamente lavados con agua, y un poco de epazote y sal para darle el toque final para dejarlos cocer de 30 a 45 minutos.



Fotografía: José Luis Sandoval