

Hongos al ajillo



Corneta fueron los hongos protagonistas para este platillo. Primero se frieron rodajas de ajo en una cazuela de barro y se agregaron chiles guajillo cortados en anillos. Se esperó a que los chiles cambiaran un poco de color y se añadieron los hongos, agua y sal. Después de 20 minutos los hongos al ajillo estuvieron listos.

