



Elvira López Zamora.



Benita Raymundo Gómez.

Sopa de hongos



Esta rica sopa fue elaborada con hongos escobeta que sacudieron, desgajaron y lavaron. En una cazuela de barro con cebolla se agregaron los hongos, agua, sal y tres dientes de ajo molidos. Cuando los hongos cambiaron a color café y se tornaron suaves la sopa estuvo lista, esto fue unos 25 a 30 minutos después. Se puede servir con hojas de epazote y chile de árbol.