



Porciones: 6

Tiempo: 15 minutos de preparación.  
1.30 hrs marinando la cebolla .

## INGREDIENTES

- 500 g de champiñón blanco Monteblanco picado en cuadritos de medio centímetro.
- 2 zanahorias picadas en cuadritos de medio centímetro.
- 1/2 pepino picado en cuadritos de medio centímetro.
- 4 tomatillos verdes picados en cuadritos muy pequeños.
- 1 chile serrano verde picado finamente
- Consomé en polvo al gusto
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1/4 de cebolla picada finamente remojada en el jugo de limón a modo de que tape la cantidad de cebolla. Remojar aproximadamente una hora y media antes de juntarlo con los demás ingredientes.
- Cilantro al gusto, picado finamente
- Un paquete de galletas saladas

## Aguachile de Champiñón

### INSTRUCCIONES

En un bowl grande agregar los champiñones, zanahorias, pepino, tomatillos, cilantro y el jugo de limón.

Revolver los ingredientes con cuidado.

Agregar la cebolla junto con el jugo de limón en el que fue remojada.

Agregar consomé al gusto.

Servir junto con galletas saladas

Opcional: agregarle un poco de salsa verde.

