

## Champiñones a la Mexicana

Porciones: 4



20 min.

### INGREDIENTES

1 charola de 225 g de Champiñón Rebanado.  
2 jitomates.  
1 cebolla.  
1 chile.  
Aceite de oliva virgen extra.  
150 g de puré de tomate.  
1 taza de caldo consomé de pollo.  
Sal y pimienta al gusto.

### PROCEDIMIENTO

Pica finamente los jitomates, la cebolla y el chile. Reserva.

En un sartén con un poco de aceite a fuego medio mezcla los Champiñones, el jitomate, la cebolla y el chile.

Agrega la taza de consomé, el puré de tomate, sal y pimienta al gusto, mezcla suavemente hasta que queden cocidos todos los ingredientes.

¡Listo! A disfrutar con un rico arroz!



Video receta

[www.monteblanco.com.mx](http://www.monteblanco.com.mx)

  @monteblanco.mx