

Pozole con Champiñones

Porciones: 4



30 min

INGREDIENTES

1 charola de 225 g de Champiñones Rebanados.
6 chiles guajillo cocidos y desvenados.
1/2 cebolla.
2 dientes de ajo.
1 rama de tomillo.
Clavo en polvo.
Pimienta entera.
Comino.
3 L de agua.
Sal y pimienta al gusto.
2 tazas de maíz cacahuazintle.

PROCEDIMIENTO

En la licuadora mezcla los chiles, la 1/2 cebolla, los dientes de ajo, la rama de tomillo, una pizca de clavo, pimienta y 1 L de agua.

Vacía la mezcla en una olla precalentada, sazona al gusto con sal y pimienta, agrega un poco más de comino y 2 L de agua.

Agrega el maíz y los Champiñones, mezcla muy bien todos los ingredientes y deja hervir hasta que estén bien cocidos los granos de maíz.

Acompaña con unas ricas tostadas.



Video receta

www.monteblanco.com.mx

[@monteblanco.mx](https://www.instagram.com/monteblanco.mx)