



35
MIN.

4
PORCIONES

INGREDIENTES

- 400 g de Moñito Barilla
- 200 g de setas pequeñas y limpias
- 1/3 de cebolla morada finamente picada
- 4 chiles serranos rebanados (o al gusto)
- 3 dientes de ajo finamente picado
- 1 manojito de epazote picado y una rama entera
- 100 g de queso fresco desmoronado
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Acitrona el ajo y la cebolla en el aceite de oliva. Una vez transparentes agrega la mitad de los chiles, las setas y cuatro hojitas de epazote. Sazona y, cuando las setas estén suaves, retira del fuego.

En el caldo hirviendo agrega una rama de epazote y pon a cocer el Moñito Barilla. Rectifica la sazón.

Una vez cocido el moñito agrega la mezcla de setas y cuando suelte de nuevo el hervor, sirve con el queso desmoronado encima y adornando con epazote.

Energía	581 Kcal
Hidratos de Carbono,g	84.3
Proteínas,g	20.6
Lípidos(grasas),g	18.3
Sodio,g	1.1

TIPS DEL CHEF

Puedes variar el sabor y la presentación con un caldo rojo en vez de blanco. Puedes agregar también granos de elote.