



## Caldo de hongos

**Categoría: Sopa**

El delicioso sabor de este caldo sorprenderá a toda tu familia.



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 taza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 6 cdas de Adobo Doña Chonita®
- 4 cdas de Aceite
- 1/2 taza de Cebolla blanca picada
- 1 diente de Ajo picado
- 2 tazas de Champiñones
- 2 tazas de Setas
- 2 tazas de Agua
- Sal y pimienta al gusto
- 10 hoja de Epazote picado



### Preparación

1. Calienta el aceite en una cacerola. Agrega la cebolla y el ajo para acitronar.
2. Rebana los champiñones y las setas para agregarlos a la cacerola. Déjalos freír por 3 minutos.
3. Incorpora el Puré de Tomate Machacado La Costeña®, el Adobo Doña Chonita® y el agua. Sazona con sal y pimienta al gusto.
4. Cuando llegue a ebullición, baja a fuego lento para que se cocine por 10 minutos más.
5. Retira del fuego y sirve con epazote fresco picado.