



Tostadas de champiñones

Categoría: Comida, Ensalada, Chiles

Crujientes, frescas y llenas de sabor. Estas tostadas de champiñones llevan un giro especial gracias a los Chipotles Picados La Costeña®, que aportan un toque ahumado irresistible.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 40 g de cebolla picada
- 2 tzas de champiñones rebanados
- 2 cdas de Chipotles Picados La Costeña®
- 2 cdita de cilantro picado
- 8 pzas de tostadas horneadas
- 2 pzas de aguacate machacado
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 pzas de huevo duro rebanado



Preparación

1. En una sartén caliente con aceite sofreír la cebolla, agregar los champiñones y los Chipotles Picados La Costeña®. Sazonar y agregar cilantro picado.
2. Preparar las tostadas colocando una cama de aguacate y encima colocar el guisado de champiñones.
3. Agregar la Ensalada de Verduras La Costeña® y el huevo duro rebanado a cada tostada. Servir.