



Fondue de champiñones con jalapeños

Categoría: Entrada, Champiñones, Chiles, Vegetales

Este platillo no puede faltar en tus reuniones formales.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Crema de Champiñones Campbell's®
- 120 mls de Leche
- 1 taza de Queso manchego
- 1 cda de Jalapeños Picados en Escabeche La Costeña®
- 1 cda de Perejil picado
- 2 tazas de Cubos de pan dorado



Preparación

1. Calentar la crema de champiñones con la leche, agregar el queso y los jalapeños. Cocinar hasta que el queso se haya fundido.
2. Servir caliente con perejil espolvoreado. Acompañar con los cubos de pan.