

# Hongos fritos



Los hongos pancita fueron los que se utilizaron para este platillo. Una vez que se limpiaron se rebanaron en rodajas, se utilizó una cazuela de barro donde se pusieron dos cebollas rebanadas a acitronar y seis dientes de ajo. Se agregaron los hongos, epazote y sal. Después de 25 a 30 minutos estuvieron listos.



Benita Raymundo Gómez.



Fotografía: José Luis Sandoval