



PORTOBELLO RELLENO DE HUITLACOCHÉ

Huitlacoche con especias "Endotzi"
Champignons portobello
Queso Oaxaca o mozzarella

- Retirar el tronco a los champiñones
- Rellenar los champiñones con el huitlacoche y colocar en un refractario
- Hornear algunos minutos, hasta que los champiñones estén suaves
- Agregar un poco de queso sobre cada champiñón, y gratinar.

CHAMPIGNON PORTOBELLO AU HUITLACOCHÉ

Huitlacoche aux épices "Endotzi"
Champignons portobello
Fromage "Oaxaca" ou mozzarella

- Retirer la queue des champignons portobello
- Verser le huitlacoche dans la tête du champignon placé à l'envers dans un plat allant au four
- Cuire quelques minutes, le temps que le portobello soit bien tendre
- Ajouter du fromage et laisser gratiner.

