## Agua Chile

Ingredientes:

- Una taza de Champiñones sin piel.
- Una taza de setas sin tallo.
- Una pieza de hongo portobello sin piel.
- El jugo de cuatro limones.
- Una cucharada de aceite de oliva extra virgen.
- Media cebolla morada en julianas.
- Un pepino baby en julianas.
- Dos dietes de ajo asado.
- Un diente de ajo crudo Un chile cuaresmeño.
- Media taza de cilantro fresco. Una pizca de pimienta blanca.

Preparación: Comenzamos por cortar los champiñones y las zetas en finas tiras o julianas. Los hongos portobello van en finas rebanadas. Al terminar hay que depositarlos en un recipiente.

Ahora vamos al “fuego” o sea la estufa; ponemos a calentar un sartén con poco aceite de oliva, ya que tiene temperatura, salteamos los hongos junto con el ajo crudo y picado. Hay que cuidar que no se guisen demasiado.

Ahora algo que no puede faltar en un platillo mexicano el CHILE, “ y para que no te pique “… quítale las venas y semillas, échalo a la licuadora junto con el jugo de limón, el ajo asado y el cilantro, muélelos hasta que quede una mezcla “pareja”.

Un Aguachile sin un buen marinado no es un buen Aguachile… …llego el momento de mezclar los hongos, añadir el pepino, la cebolla, el aceite, el suplemento de sal, y el marinado. Revuelve una vez más todos los ingredientes y móntalos en un plato formando un volcán.