Caldo campirano de hongos

Ingredientes

- ½ taza de champiñones cortados en cubos pequeños
- ½ taza con cuitlacoche cortado en cubos pequeños
- ½ taza de setas cortadas en cubos pequeños
- ½ taza con hongos portobello cortados en cubos pequeños
- ¼ de cebolla blanca cortada en cubos finos
- ¼ de taza de calabacita cortada en bastones pequeños
- ¼ de taza con chícharos enteros
- ¼ de taza de zanahoria cortada en bastones pequeños
- 1 diente de ajo asado y hecho puré
- 2 hojas de epazote cortadas en tiras finas
- 2 hojas de perejil cortadas finamente
- 1 L de agua caliente previamente hervida por cinco minutos
- 1 cucharada de sal de grano
- 1 cucharada de pimienta blanca recién molida
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen

Preparación

Para empezar, en una olla, calienta el aceite sin dejar que humeé; mantén la llama a fuego medio, añade la cebolla y cocina por 1 minuto. Cuando la cebolla esté transparente, añade el ajo y mantén a fuego medio por un minuto más.

Incorpora la zanahoria y cocina por dos minutos, después añade los hongos en intervalos de dos minutos entre cada uno. Para terminar con los sólidos, añade la calabaza y el chícharo, después de esto, deja cocinar durante tres minutos.

Añade el agua y remueve el contenido con una palita de madera para mezclar los ingredientes del fondo. Perfuma con el epazote y el perejil, reposa a fuego bajo y tapa la olla para que no se reduzca el líquido.

Sazona con la pimienta y la sal; cocina otros tres minutos y retira del fuego. Llegó el momento de disfrutar este delicioso caldo campirano de hongos.