

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RECETA: ALBÓNDIGAS DE SETAS Y PESCADO

Ingredientes:

300 g de filete de pescado.
300 g de setas.
1 cebolla, troceada.
2 dientes de ajo.
1 huevo.
1 pan del día anterior, mojado en leche y exprimido.
2 cucharadas de perejil, picado.
El zumo de medio limón.
Aceite.
Sal y pimienta.

Para rebozar:

1 huevo batido
5 cucharadas de pan rallado, mezclado con una cucharada de perejil muy picado.

la preparación:

Se pasan las setas por la picadora, junto con la cebolla y los ajos. Se calienta un poco de aceite en una sartén y se rehogan unos 2 minutos. Mientras que las masa se enfría un poco, se pica el filete de pescado. Se mezcla la masa con el pescado y el resto de los ingredientes. Con las manos mojadas se forman pequeñas bolas o tortitas. Se pasan uno a uno primero por el huevo y después por el pan rallado.

Se fríen en el aceite caliente dándoles unas vueltas para que se doren.