

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: BROCHETAS DE CARACOLES Y SETAS CON MANTEQUILLA DE AJO

Ingredientes:

24 caracoles (de lata)
24 setas de cardo o niscalos
100 g de mantequilla
6 dientes de ajo
200 g de bechamel
2 cucharadas de perejil picado
1 huevo
1 limón
50 g de pan rallado
50 g de harina
4 cucharadas de aceite de oliva virgen
Sal y pimienta

la preparación:

Se escogen unos caracoles en conserva de buena calidad y se pasan por una bechamel espesa, preparada de antemano, y se deja enfriar para que se solidifique; después se empapan con harina, huevo y pan rallado, conservándolos en frío.

Después de limpiar las setas se saltean ligeramente con un poco de aceite, se sazonan y se dejan enfriar.

Se preparan cuatro brochetas, insertando en ellas alternativamente caracoles y setas, se fríen en aceite de oliva virgen, colocándolas después en una fuente. Cuando aún están calientes se les vierte por encima una mantequilla de ajo fundida, sin que llegue a tomar color.

Elaboración de la mantequilla de ajo:

Se trituran los ajos en el mortero finamente machacados, a los que se les incorpora la mantequilla, el zumo del limón, la sal y la pimienta; se convierte todo en una pasta, que se pasa por un cedazo incorporándola con un poco de perejil picado.