

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: CARPACCIO DE HONGOS

### Ingredientes:

300 gr de hongos frescos grandes  
1 dl de aceite de oliva virgen  
1 dl de de aceite de oliva 0.4°  
1/2 dl de vinagre balsamico  
1 ramillete de cebollino fresco picado muy fino  
1 cucharada de parmesano rallado  
Sal gorda

### la preparación:

Lavar los hongos en agua fria y cortarles el extremo inferior del pie. Secarlos bien y meter 45 minutos en el congelador.

Mezclar en un bol los aceites, el vinagre, la sal y el cebollino. Emulsionar bien y añadir el parmesano. Cortar los hongos en lonchas muy finas e introducir en la vinagreta durante 5 minutos. Finalmente sacarlas y colocarlas en un plato.