

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: CARRE DE CERDO CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

4 medallones de cerdo, cortados gruesos
2 cucharadas de aceite de Oliva
1/2 vaso vino Moscato
1/2 cebolla bien picada
300 gramos de Champiñones

la preparación:

Freír en el aceite de Oliva a fuego lento, el cerdo salado y pimentado, dándole no menos de cuatro vueltas.

En otra sartén colocar un chorrito de aceite de Oliva, dorar la cebolla a fuego lento, hasta que empiece a transparentar y agregar los hongos cortados por la mitad, salados y pimentados.

Seguir cocinando hasta que los Champiñones hayan reducido su tamaño.

Volcar esta preparación sobre el cerdo, revolver agitando la sartén, agregar el Moscato, seguir agitando la sartén un minuto más.

Sacar del fuego, tapar, dejar reposar cinco minutos y servir.