

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: CHAMPIÑONES A LA ANDALUZA

Ingredientes:

2 1/2 libras de champiñones
3 rebanadas de jamón cocido
1 cucharada de aceite de oliva
2 cucharadas de mantequilla
4 tazas de vino amontillado
1 pepinillo en trocitos
1 cucharada de perejil triturado
El jugo de 1 limón
Pan tostado
Sal al gusto

la preparación:

Corte los champiñones separando el tallo de la parte superior, lávelos bien. Hiérvalos en agua con sal durante 25 minutos hasta que se ablanden. Escúrralos y póngalos en una olla.

En una sartén, sofría el jamón con el aceite de oliva y la mantequilla. Agregue el sofrito, el pepinillo y el perejil triturado a la olla con los champiñones hervidos. Revuelva todos los ingredientes, sazone con el zumo del limón, añada el vino de jerez y vuelva a revolver, tape la olla y cocine a fuego lento hasta que el vino casi se consuma.