

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 GRIEGA

Ingredientes:

3/4 kg. de champiñones pequeños
2 cebolletas frescas
1 cucharada sopera de salsa de tomate muy concentrada
1 ramillete de hierbas (perejil, laurel, tomillo)
1 diente de ajo
6 cucharadas soperas de aceite
Zumo de un limón grande, más unas gotas
2 cucharadas soperas de pasas de Corinto
1 vaso de vino blanco
1 cucharadita de cilantro
Sal
Pimienta

la preparación:

Limpia bien los champiñones con un cepillito para quitarles toda la tierra y córtalos en láminas no muy finas.

Lávalos en agua con unas gotas de limón y escúrrelos en seguida.

En una cacerola pon el aceite a calentar, cuando esté en su punto, rehoga durante 5 minutos las cebolletas cortadas en trozos no muy pequeños, hasta que empiecen a dorarse.

Añade entonces el vino blanco, el ramillete de hierbas, el tomate, las pasas, la pimienta molida, el cilantro (ligeramente machacado en el mortero) y el zumo de limón.

Cuécelo a fuego vivo con la cacerola tapada durante 5 minutos.

Añade entonces los champiñones, destapa la cacerola y deja que cueza 5 minutos más, removiendo de vez en cuando.

Sala, vuelve a remover bien y pásalo a una ensaladera de porcelana o cristal y mételo en la nevera durante al menos 3 horas antes de servirlo.

Puedes añadirle unos dados de queso feta (queso típico griego).