

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 2

### Ingredientes:

250 gr. de champiñones  
1/2 vaso de aceite de oliva  
Ajedrea  
Perejil  
Cilantro  
1/2 limón  
Sal  
Pimienta

### la preparación:

Prepare su caldo a la griega haciendo hervir suavemente durante 1/4 de hora, 1 vaso de agua, 1/2 vaso de aceite de oliva, el jugo de medio limón, un ramito compuesto de 6 briznas de ajedrea, 4 briznas de perejil, 1 cucharadita de granos de cilantro, sal y pimienta.

Cuando el caldo esté listo póngale los champiñones que habrá elegido entre los más pequeños, bien lavados con las colitas recortadas.

Deje cocinar 20 minutos para que los champiñones larguen su jugo en el caldo.

Si después de este tiempo el líquido es muy abundante, aumente el fuego de modo que se evapore una parte.

Deje enfriar, coloque en la heladera, pero cuidado, deben comerse frescos pero no helados.