

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 CON SALSA DE AJO Y HIERBAS

Ingredientes:

350 g de champiñones
3 cucharadas de mantequilla o margarina vegetal
2 dientes de ajo machacados
1 cucharada de harina integral
2 cucharadas de vino blanco
1/2 cubo de caldo vegetal
25 ml de nata
1 cucharada de perejil picado
Pimienta

la preparación:

Se enjuagan los champiñones y se secan. Se derriten 2 cucharadas de mantequilla en una cazuela. Se añaden los champiñones y se sofríen cubiertos a un fuego regular hasta que estén tiernos. Se escurren y se reserva el líquido (1/4 tazón en teoría, si no añadir poco de agua). Derretir la otra cucharada de mantequilla en la cazuela añadir el ajo y sofreír unos pocos segundos. Añadir la harina y remover unos segundos. Añadir el líquido, el cubito de caldo, la pimienta, el vino, mezclado. Remover hasta hervido luego cocer a fuego lento para un minuto. Añadir los los champiñones, la nata y el perejil, calentar y servir.