

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 PICANTES

### Ingredientes:

200 g de champiñones enteros  
1 baguette de pan  
Aceite de oliva virgen extra  
Vino tinto (de calidad)  
1 ó 2 ajos  
1 ó 2 guindillas  
Pimentón dulce  
Pimentón picante  
Pimienta negra molida  
Pimienta blanca molida  
Sal

### la preparación:

En un mortero, machaca el ajo pelado y la guindilla con un poco de sal. Añádelo a un tarro de cristal con bastante aceite (como medio vaso), y echa una cucharadita de cada especia y un poco del vino tinto. Deja macerar al menos un par de días antes de preparar el plato.

Pela los champiñones, y córtalos el pie a cada uno. En una plancha, parrilla o sartén grande, echa un poco del aceite macerado y cocina los champiñones, a fuego muy alto, vuelta y vuelta. No cocinar mucho, se trata solo de dorarlos. Puedes añadir un poco más del aceite si ves que se pegan mucho.

Coloca cada champiñón encima de una rebanada tostada del pan, y rocía con un chorrito de la misma salsa.