

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: BACALAO CON HONGOS

### Ingredientes:

4 trozos de bacalao  
1/2 kg de almejas  
1/4 kg de hongos  
100grs de manteca  
1 cebolla  
2 cucharadas de vinagre  
1 vaso de crema de leche  
1 vaso de vino blanco  
1 hoja de laurel  
1/2 cucharada de granos de pimienta  
1/2 limón  
3 cucharadas de piñones crudos.

### la preparación:

Se desala el bacalao como acostumbra.

Se pica la cebolla muy finita y se rehoga con la mitad de la manteca.

Por otra parte se cuecen las almejas al vapor con el laurel y el zumo de limón hasta que se abran.

Colocar el bacalao en una fuente y rociar con el vinagre, se colocan los hongos alrededor, la manteca restante, la pimienta y los piñones y se pone a fuego medio durante 25/30 minutos. (depende del grueso del bacalao) Extraemos el caldo de la fuente y junto al jugo de las almejas y la crema de leche se liga al fuego.

Nota: puede reemplazar el bacalao por otro pescado.