

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: CHIPIRONES RELLENOS DE SETAS

Ingredientes:

24 chipirones
1/2 Kg. de setas
2 dientes de ajo
50 grs. de jamón serrano
1 huevo
1 bolita de miga de pan
1 cebolla
1 pimiento verde
1 vaso de caldo de pescado
1 vaso de vino blanco
2 cucharadas de salsa de tomate

la preparación:

Limpiar los chipirones, quitando patas y alas y reservar las bolsas de tinta.
Limpiar, lavar y picar las setas.

En una sartén con 3 cucharadas de aceite y un diente de ajo picado, saltear las setas con sal y pimienta.

Añadir el jamón picadito, la miga de pan remojada en leche y el huevo batido. Rellenar con esta farsa los chipirones y cerrar con un palillo.

En una cazuela poner aceite y dorar los chipirones. Sacar y reservar.
En el resto del aceite, sofreír la cebolla y ajo muy picado.

Añadir el tomate, espolvorear con harina, incorporando el vino y la tinta diluida en el caldo de pescado. Dejar reducir la salsa y pasarla por el chino.

Poner en cazuela la salsa con los chipirones y cocer hasta que estén tiernos.
Retirar los palillos antes de servir.