

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: COLMENILLAS RELLENAS

Ingredientes:

350 grs. de colmenillas
50 grs. De jamón serrano
2 cucharaditas de aceite
2 ajos
Perejil
2 cucharadas de vino blanco
1huevo
1 cucharada de harina
1/4 l. de caldo
1 cucharada de concentrado de carne

la preparación:

Limpiar bien las colmenillas.
Hacerles un corte a lo largo.
Mezclar bien el jamón, los ajos y el perejil todo muy picado.
Agregar el vino blanco y el huevo batido.
Rellenar las colmenillas.
Freírlas en aceite en una sartén cuidando de que no se salga el relleno.
Ponerlas en una cazuelita.
En 3 cucharadas del aceite sobrante echar la harina, el caldo y el concentrado de carne.
Cubrir con ello las colmenillas y cocer 10 minutos.