

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: CONEJO CON SETAS Y CARACOLES

### Ingredientes:

1 Conejo troceado  
¾ kg de rovellones, limpios y troceados  
2 docenas de caracoles  
2 docenas de almendras  
1 vaso de agua apox. de tomate natural rallado  
Aceite de oliva, sal, un atillo de tomillo y romero  
Pimentón dulce (1 cucharadita de café)  
1 litro de agua

### la preparación:

En una cacerola, pondremos a freír el conejo previamente salado que habrá que dorar muy bien; cuando esté añadiremos las almendras (machacadas en un mortero). Sin dejar que estas se quemen, agregamos el tomate, que sofreiremos un poco. Añadir el pimentón dulce, remover y agregar el agua y el atillo de hierbas aromáticas.

Cuando el conejo esté tierno, incorporaremos los rovellones y los caracoles, moveremos continuamente, provocando que suelten el agua, a fuego medio.

Consejo:

El guiso tiene que quedar con una salsa espesa, por lo que si vemos que tiene mucho caldo habrá que subir el fuego y reducir