

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

[www.speisepilze.eu](http://www.speisepilze.eu)  
[info@speisepilze.eu](mailto:info@speisepilze.eu)

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## RECETA: CREMA DE GURUMELOS CON LANGOSTINOS Y BOLETUS ESTIVALIS

### Ingredientes:

1/2 k de gurumelos  
2 puerros  
1 cebolla mediana  
100 gr aceite de oliva  
1/2 litro de caldo de carne  
sal, pimienta y nuez moscada  
200 gr nata líquida.

### la preparación:

Picar los puerros y la cebolla poner el aceite en una sartén grande añadir ambos ingredientes y sofreír suavemente, añadir las setas troceadas y bien limpias, dejar hacer 5 minutos, poner pimienta sal y nuez moscada, añadir el caldo y dejar hacer 1/2 hora. Triturar bien con batidora y añadir la nata batiendo otra vez. Si se desea mas ligera se puede poner algo de leche al gusto. Se recomienda servir con Boletus aestivalis crudo finamente picado, resulta exquisito. Si se desea también se pueden agregar langostinos cocidos pelados o al gusto de cada uno.