

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: BOLETOS A LA BORDELESA

### Ingredientes:

½ Kilo de boletos  
6 cucharadas de aceite  
v½ limón  
3 chalotas  
3 cucharadas de perejil picado  
Sal  
Pimienta

### la preparación:

Se limpian los boletos, sin lavarlos. En una cacerola se calienta un poco de aceite, se agregan los boletos y se rocían con una cucharadita de zumo de limón, se estofan unos tres o cuatro minutos a fuego medio, procurando que no se rompan; a continuación, se escurren sobre papel absorbente.

Los pedúnculos se separan, se pican y se reservan; los sombreros se cortan en lonchas finas, se saltean en una sartén con el aceite restante y se sazonan con sal y pimienta. Luego se añaden los pedúnculos y se dejan al fuego y se dejan al fuego cinco minutos más.

Se agregan las chalotas, previamente picadas, y se dejan cocer dos o tres minutos. Finalmente se espolvorean con perejil y se aliñan con un chorrillo de zumo de limón.