

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: CRÊPES RELLENAS DE PUERROS Y HONGOS

Ingredientes:

2/3 taza de harina
3 huevos, batidos
3/4 taza de leche
20 g de mantequilla
250 g de Hongos en láminas finas
Aderezo de limón y pimienta, al gusto

la preparación:

Tamice la harina en un bol y vierta a continuación los huevos y la leche. Remueva y deje reposar la mezcla 10 minutos.

Caliente una sartén llana, úntela con un poco de aceite o mantequilla y vierta en ella una quinta parte de la mezcla. Gire la sartén de manera que la masa se distribuya uniformemente en el fondo. Cueza la crêpe hasta que empiece a dorarse y sáquela de la sartén. Resérvela y repita la operación con el resto de la masa. Forme 5 crêpes.

Derrita mantequilla en otra sartén y rehogue el puerro y los Hongos hasta que estén tiernos. Agregue el aderezo.

Corte cada crêpe en 5 trozos y deposite una cucharadita de relleno en la parte más estrecha de cada pedazo. Enrolle las crêpes y colóquelas en una bandeja engrasada.

Caliéntelas ligeramente en el horno a 180° C. Sirvalas enseguida.