

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: EMPANADA DE HOJALDRE, SETAS Y HONGOS

Ingredientes:

Para la empanada:

2 láminas de hojaldre del tamaño del molde

Para el relleno:

250 g de setas de cardo

200 g de champiñón

200 g de hongos

4 láminas de queso fundido

100 g de queso mozzarella

Parmesano rallado

1 huevo batido

½ cebolla

1 pimiento verde

1 ajo

la preparación:

Untar el molde con mantequilla y colocar una lámina de hojaldre, pinchar con el tenedor y hornear unos minutos a 180° C.

Picar las verduras en juliana y saltear con los champiñones en láminas y los hongos picados, salpimentar y reservar.

Colocar las setas sobre el hojaldre horneado y poner un trozo de queso mozzarella encima de las setas; cubrir con la mitad de los hongos, colocar las láminas de queso, otra capa de setas con mozzarella, rellenar con el resto de los hongos, añadir el parmesano rallado. Tapar con la otra lámina de hojaldre, untar el huevo batido y hornear.