

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: ENSALADA DE CARACOLAS CON CANTHARELLUS CIBARIUS Y ALMENDRAS TIERNAS

Ingredientes:

250 gr. de Cantharellus cibarius
60 gr. almendras tiernas peladas
2 chalotas
4 brotes de mach (canónigos)
4 bastoncillos de hojaldre con sésamo
1/2 cebolla picada
Sal Maldón (inglesa)
Pimienta negra molida
1 hoja de laurel
Vinagre de jerez (25 anys)
Aceite de oliva virgen
36 caracolas (aprox. 950 grs.)

la preparación:

Hervir las caracolas en abundante agua con sal y la hoja de laurel, al tiempo saltear los rebozuelos y reservar.

A continuación picar las chalotas y la cebolla muy finas, añadir a las almendras y salpimentar. Extraer las caracolas de su concha y añadirlas con las setas a la mezcla que hemos realizado previamente, sazonar con la sal Maldón y aderezar con el aceite y el vinagre de jerez.

A la hora de servir, adornar los platos con los brotes de mach y los bastoncillos de hojaldre con sésamo.