

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: ESCABECHADOS

### Ingredientes:

Para medio kg de setas aproximadamente.

Una cebolla.

Aceite de oliva.

Vinagre.

Tres dientes de ajo.

Un ramillete de Perejil.

Unas Hebras de Azafrán

Pimienta Molida.

Sal.

### la preparación:

Se corta una cebolla mediana en aros finos y se frie en aceite hasta que este traslúcida y se saca de la sartén dejandola escurrir.

En un mortero, se majan tres dientes de ajo, un ramillete de perejil, unas hebras de azafran, un poco de pimienta molida y sal y este majado se frie, sin que se queme, en un poco del aceite usado anteriormente.

Se agrega las setas, que previamente se han limpiado y cortado, si son grandes, y se cuecen en su jugo con una hoja de laurel. Una vez hechas, se agrega la cebolla, se rectifica de sal y medio vaso, de los de vino, de vinagre, se da un hervor y se deja enfriar. Si no hubiese quedado suficiente jugo después de cocer las setas, se agrega el vinagre rebajado al 50%.