

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: FIDEUÁ DE SETAS

Ingredientes:

600 gramos de fideos gordos
600 gramos de boletos: edulis, pinicola, aereus, erythropus, etc. (a elección del cocinero)
600 gramos de ajos tiernos
2 ½ manojos de espárragos trigueros gordos
2 tomates rallados
2 litros de caldo de carne y ave
Una pizca de de pimentón
Unas hebras de azafrán o colorante
Sal
Los espárragos previamente troceados y que se habrá quitado la parte dura
Los ajos tiernos limpios y en trozos no muy pequeños
Los hongos bien limpios y en trozos no muy pequeños

la preparación:

Colocar La paella (recipiente) sobre el fuego con el aceite, cuando esté caliente, sofreír los espárragos, a los cinco minutos los ajos tiernos, pasados otros cinco minutos los hongos, después el tomate rallado y por último el pimentón rojo procurando que no se queme, para que no amargue.

Una vez conseguido el sofrito, se añadirá el caldo y el azafrán se dejará cocer alrededor de diez minutos, pasado este tiempo se añadirán los fideos que cocerán quince minutos a fuego fuerte y otros cinco minutos a fuego más bajo.

Antes de servir dejarla reposar durante cinco minutos.