

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: FRICANDÓ DE TERNERA CON SENDERUELAS

### Ingredientes:

Crostón de ternera o tapa plana como bistecs  
Aceite  
Canela  
Sal  
Un chorrito de limón para el marinado  
Cebolla  
Tomate para el sofrito  
Senderuelas secas (Marasmius oreades)

### la preparación:

Una hora antes se marinan los bistecs con aceite, sal, un pellizco de canela y un chorrito de limón. Una vez marinados, se rebozan y se frien. En una cazuela aparte se sofríe la cebolla y, cuando esté rehogada, se añaden dos tomates trinchados y las senderuelas que habremos tenido en remojo una hora antes. Se deja cocer un rato y, cuando estén hechas, se añade la carne y el agua necesaria. Se deja cocer un par de horas.

Para servir el plato se frien unos trozos de pan de la misma medida de los bistecs, se colocan en una fuente con un trozo de carne encima de cada uno y se rocía la salsa por encima.