

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: GURULLOS CON CONEJO Y BOLETUS EDULIS

### Ingredientes:

3/4 kg de conejo  
200 g de Boletus edulis  
2 tomates maduros  
1 cebolla  
1 pimiento verde  
2 patatas medianas  
200 g de judías blancas secas  
4 dientes de ajo  
200 g de gurullos  
1 dL de aceite de oliva  
2 ramitas de perejil  
1 pimiento rojo seco  
Azafrán y sal

Para la masa de los gurullos:

100 g de harina  
4 cucharadas de aceite  
Sal y agua (la que admita)

### la preparación:

La forma tradicional de elaborar los guisos nos lleva hasta la manera artesana de hacer la masa: Mezclamos la harina de trigo con agua, aceite y sal, la amasamos y hacemos tiras largas con la mano que cortamos con la punta de los dedos dándole forma de granos de arroz, algo más largos.

En un cazo aparte cocemos las judías blancas a fuego lento.

Cortamos el conejo y las setas en trocitos y picamos todas las verduras. En una cazuela de barro freímos los ajos y el pimiento seco y lo majamos en el mortero junto con perejil y azafrán. Lo reservamos. En este mismo recipiente doramos el conejo y después incorporamos el pimiento verde, la cebolla, el tomate y las setas. Lo sofreímos todo durante 15 minutos.

A continuación ponemos abundante agua, el preparado del mortero, las patatas partidas en dados, las judías y la sal. Cocemos todo durante 20 minutos más; cuando falten unos 5 minutos para que estén cocidas las patatas añadimos los gurullos. Apartamos del calor, y lo dejamos repostar un ratito antes de servir.

Básicamente, las recetas de comidas no están protegidas por el derecho de propiedad intelectual, ya que no se encuadran dentro del "concepto de trabajo": In Cooperation with: [www.rezepte-buch.org](http://www.rezepte-buch.org) - [www.recipe-book.org](http://www.recipe-book.org) 1. No se trata de ninguna manera de una redacción que merezca protección legal. 2. No existe ningún esfuerzo intelectual personal (un cierto nivel de creatividad). Por supuesto que podría haber excepciones. Existen p.ej. recetas con contenido literario y/o artístico, que deben verificarse individualmente. La legislación autoriza el derecho de autor, cuando la versión de la receta, en combinación con la distribución y la disposición del texto, requieren un determinado esfuerzo de actividad intelectual individual. (Fuente: OLG Hamburgo, U.v. 17.7.80, Schulze OLGZ 229, pág. 7 - para la incorporación de partes de una receta). Las recetas de comidas y de repostería incluidas en esta página web provienen de las más distintas fuentes (p.ej. libros, revistas, Internet, prospectos, notas personales, etc.). Todas las recetas fueron probadas por nosotros y su texto adaptado cuando se lo creyó conveniente. Las imágenes y los gráficos de las recetas fueron fotografiados por nosotros mismos. Otros textos, fotos y gráficos fueron parcialmente extraídos de libros, revistas, Internet, prospectos, etc. (Por supuesto que con autorización). En el caso de que la publicación de algún documento, receta, foto, contenido o texto contraviniera un copyright, le rogamos que nos lo informe. En tal caso, retiraremos inmediatamente ese contenido de la página web. This free Mushrooms Recipe Service is provided by - MUSHROOM WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS - IMPORT - EXPORT - GOOD MUSHROOMS - GOOD LIFE - feel free to download this recipe for free.