

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: HOJALDRE DE BACALAO RELLENO DE SETAS Y CARABINEROS

Ingredientes:

Bacalao
Aceite
Ajo
Laurel
Azafrán
Tomillo
Setas
Pasas y piñones

la preparación:

Utilizar un recipiente de estilo Barroco donde ponemos el bacalao en remojo, escurrir y cortar en trozos grandes.
Cortar las setas en remojo en rodajas; mientras tanto realizaremos el fondo mediante un puré con laurel, azafrán, tomillo, ajo, tomate y aceite. Poner el bacalao bien condimentado sobre una bandeja, pasar por aceite e introducir en el horno para realizar su hojaldrado.
Posteriormente tras 20 minutos, calentar la salsa realizada anteriormente, y al sacar del horno ponemos sobre el fondo, y por encima terminaremos con salsa de carabineros, adornando por encima con pimientos, tomate picado y carabineros.