

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: BOLETOS O CHAMPIÑONES GRATINADOS

### Ingredientes:

12 boletos o champiñones grandes.  
1 cebolla, picada.  
250 gramos de gambas, peladas, cocidas y troceadas.  
2 dientes de ajo, machacados.  
1 cucharada de perejil, picado.  
100 gramos de queso Philadelphia.  
1 cucharada de nata líquida.  
Sal y pimienta  
El zumo de medio limón.  
150 g de queso rallado.

### la preparación:

Se cortan los tallos de las setas, se limpian y se pican. Las cabezas se limpian en seco y con una cuchara de café se les quita algo de carne así que queden un poco huecos.

Se unta una fuente de horno con aceite y se colocan en ella las setas boca. La cebolla, los ajos, los tallos y la carne sobrante de las setas picada se rehogan unos minutos en aceite, añadiéndole al final las gambas y el perejil. Se mezcla el queso Philadelphia con la nata líquida y se agrega también. Se salpimenta. Se rellenan las cabezas con el picadito, se espolvorean con el queso rallado y se meten en el horno, previamente calentado a 180 °C, durante unos 15 minutos.