



## **CANELONES CON POLLO Y CEPS AL FOIE**



### **INGREDIENTES:**

- 1kg pollo deshuesado a trozos
- 300 gr cebolla
- 2 dientes ajo
- 2 tomates rojos
- 70 gr aceite
- 20 o 30 gr ceps
- 150 gr coñac
- Sal
- Pimienta
- 1 hoja laurel ( opcional)
- 90 gr foie
- 20-25 placas de canelones

### **Bechamel**

- 100 gr cebolla
- 800 gr nata cocinar
- 30 gr aceite
- 70 gr coñac

- **1 cucharadita polvo ceps ( coger las setas secas y pulverizar a Vel.10 unos segundos )**

#### **Para gratinar**

- **50 gr queso rallado**

#### **PREPARACIÓN:**

- Poner los ceps a hidratar con agua caliente
- Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite trocee **2 seg / Vel 4** y programe **10 min / 120 / Vel cuchara ( TM31 10min / Varoma / Vel cuchara)**
- Añada el pollo salpimentado, el laurel y el tomate ( opcional 1 palo de canela) y programe **10 min / varoma / giro inverso/ Vel cuchara**
- Añada el coñac y las setas remojadas y programe **20 min / 100 / giro inverso / vel cuchara**
- Sacar la hoja de laurel, añadir el foie y trocear **10 seg / Vel 4**,según el gusto de cada uno, más fino o menos
- Retire del vaso , deje enfriar y rellene las placas de canelones

#### **Salsa bechamel**

- Ponga en el vaso la cebolla y el aceite , trocee **4 seg / Vel 4** programe **7 min / 120 / Vel 1 (TM31 7 min / varoma / Vel 1)**
- Añada el coñac y programe **6 min / varoma / Vel 1**
- Añadir sal y pimienta al gusto, la nata y el polvo de ceps , programar **7 min / 100 / Vel 3**
- Vierta la bechamel sobre los canelones , espolvoree con queso rallado y gratinelos 5 minutos a 220 grados

#### **COMENTARIOS/TRUCOS:**

- **Con este relleno , puede preparar también conchas, verduras etc.**