



## Canelones con setas



### **TM-31**

#### **INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

**Kcal/Ración 579,7**

**Tiempo de preparación: 1 h 10 min**

**Tiempo de horno: 10- 15 min**

**Total 1 hora 25 min**

- 20-24 placas de canelones

#### **RELLENO**

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 500 g de contramuslos de pollo deshuesados y sin piel( también puedes utilizar pechuga) salpimentados.
- 1 hoja de laurel seca
- 1 tomate maduro troceado
- 1 palo de canela o una cucharadita de canela en polvo.
- 150 g de setas frescas o 15 g de setas deshidratadas.
- 35 g de coñac
- 50 g de foie de pato

#### **BECHAMEL**

- 50 g de cebolla
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de harina
- Sal
- Pimienta molida
- 500 g de nata líquida o leche

- 1 cucharadita de setas secas variadas en polvo

**PREPARACION:**

- Si utilizas placas que no necesitan cocción, ponlas en remojo para que se ablanden. Después escúrrelas bien y ponlas sobre papel de cocina absorbente o sobre un paño de cocina limpio. Si son de hervir, cuézelas y ponlas a escurrir de la misma manera. Si utilizas setas secas ponlas a hidratar en un bol con agua templada. Reserva
- Vierte el aceite en el vaso y calienta 3 min Varoma vel 1.
- Añade la cebolla y los ajos y sofríe 5 min Varoma vel 1.
- Incorpora los trozos de pollo, el laurel, el tomate y la canela. Programa 7 min Varoma Vel 1
- Añade las setas y el coñac y programa 15 min 100º Vel 1.
- Retira la hoja de laural y el palo de canela, incorpora el foie y trocea 10 seg vel 4 Si te gusta mas triturado, programa unos segundos mas.
- Retira del vaso y rellena los canelones y colócalos en una fuente refractaria previamente engrasada.
- Precalienta el horno a 200º
- Prepara la bechamel. Sin lavar el vaso pon la cebolla y trocea 2 seg Vel 5.
- Con la espátula baja la cebolla hasta el fondo del vaso, añade el aceite y la harina y sofríe 3 min Varoma Vel 1.
- Añade la sal, la pimienta, la nata y el polvo de setas deshidratadas. Programa 7 min 100º Vel 3. Vierte sobre los canelones e introduce en el horno durante 15



