Canelón de polenta relleno con blanco de ave



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canelones de polenta

Yemas: 2 Unidades
Harina: 4 cdas.
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Polenta cocida: 2 Taza
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Garrapiñada de salvia

Azucar: 1 Taza
Glucosa: 1 cda.
Hojas de salvia: 1 Taza

Polvo de chips de remolacha

Aceite De Oliva: A gusto
Mix de brotes: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Remolachas: 8 k

Relleno de blanco de ave

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia Fresca: 6 Hojas
Hongos frescos variados: 100 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salsa Bechamel: 1/2 Taza
Pechuga de pollo cocida: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Canelones de polenta

- Incorpore a la **polenta** fría las yemas y mezcle, luego agregue la *harina* y mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- Forre el revés de una placa rectangular con papel film y sobre este coloque una porción de *polenta*, distribuya con una espátula, debe quedar una capa fina, luego corte en cuadrados regulares de aproximadamente10cm de lado
- Cocine los cuadrados de *polenta* en una vaporera con el papel film hacia arriba durante 4 a 5 minutos.

Relleno de blanco de ave

- Cocine la pechuga de *pollo* a la parrilla o en un grill, luego píquela.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los *hongos* en daditos.
- Pique las hojas de salvia.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* hasta que transparente, en la misma sartén saltee los *hongos* unos minutos.
- Coloque en un bowl el *pollo*, incorpore la *cebolla*, los *hongos*, la salvia, salsa bechamel, sal y pimienta, mezcle bien.

Chips de remolacha

- Pele 5 remolachas y córtelas en finas rodajas, luego en una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocínelas durante 30 segundos, terminada la cocción retírelas y deje reposar las rodajas en una fuente durante 3 horas a temperatura ambiente, una vez secas procéselas.
- Cocine las tres remolachas restantes partiendo de agua fría con piel y enteras hasta que estén tiernas, terminada la cocción y una vez frías pélelas y córtelas en dados.

Garrapiñada de salvia

- Coloque en una *cacerola* el azúcar y lleve a fuego medio, incorpore la glucosa y mezcle con una cuchara de madera, una vez fundida el azúcar añada las hojas de salvia, mezcle para que las hojas queden cubiertas de azúcar.

Armado

- Terminada la cocción de los cuadrados de *polenta*, tome uno y extienda en uno de los bordes el relleno, luego enrolle con la ayuda del papel film, proceda del mismo modo con el resto de masa y relleno.
- Una vez armados los rollos acomódelos en una placa previamente enmantecada y resérvelos en la heladera durante 15 minutos
- Transcurrido el tiempo de reposo retírelos de la heladera, pinte con *manteca* clarificada, espolvoree con pan rallado y llévelos a un horno precalentado a 180°C, cocine durante 8 minutos.

- Coloque en un bowl el mix de brotes, los dados de *remolacha*, sazone con sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle y reserve.

Presentación

- Sirva en un plato una porción del mix de brotes con dados de *remolacha*, luego acomode un canelón de *polenta* relleno y decore con la garrapiñada de hojas de salvia y espolvoree con el polvo de chips de *remolacha*.

Tips

-

- Remolacha

- Antiguamente la raíz de la planta se utilizaba como medicamento para combatir el dolor de muela y de cabeza.
- Es rica en acido fólico y vitaminas del grupo B, pero es una de las verduras con menor contenido en provitamina A y en vitamina C.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelon-de-polenta-relleno-con-blanco-de-ave