

Canelones a la Rossini

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Canelones a la Rossini

Limon: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Pimienta en grano: A gusto

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Perejil: A gusto

Huevos rellenos

Queso Blanco: 2 cdas.

Manteca: 1 cda.

Huevos cocidos: 6 Unidades

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Pate de foie

Manteca: 50 g

Higados de pollo: 200 grs.

Coñac: 50 cc

Ajo picado: 1 Diente

Echalotes: 2 Unidades

Relleno

Puerro: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Panceta: 100 g

Jamón cocido en fetas: 100 g

Apio: 1 Tallo

Ajo: 2 Dientes

Crema de leche: 1 Taza

Espinacas: 100 g

Salsa blanca

Manteca: 75 g

Queso Manchego: 100 g

Nuez Moscada: A gusto

Harina: 75 grs.

Yemas: 4 Unidades

Cebolla picada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para los canelones a la Rossini

- Cocinar las pechugas de *pollo* en un caldo con agua, *laurel*, rodajas de *limón*, hojas de *perejil* y granos de pimienta.

Para el pate de foie

- Sellar los hígados de *pollo* en una sartén con aceite de oliva
- Agregar los *echalotes* y el *ajo* picado
- Una vez dorados agregar la *manteca* y flambear con el *coñac*
- Seguir cocinando.
- Procesar la mezcla hasta obtener una pasta homogénea.

Para el relleno

- Sudar en una sartén con aceite de oliva, los vegetales y la *panceta* cortada en bastones.
- Agregar el *ajo* picado.
- Desmenuzar el *pollo* y agregar ambas cosas a la preparación.
- Sumar *jamón cocido* picado
- *Saltear* en un costado las espinacas blanqueadas y picadas con 1 diente de *ajo* picado.
- Añadir la *crema*, y el *pate*.
- Enfriar
- Rellenar los canelones y disponer en una fuente para horno.

Para la salsa blanca

- Rehogar en una olla con la *manteca* la *cebolla* picada, agregar la *harina*
- Revolver hasta formar un roux y cocinar por 1 minuto.
- Ir incorporando de a poco la leche
- Salpimentar
- Agregar el queso rallado y las yemas.
- *Condimentar* con nuez moscada molida

Para los huevos rellenos

- Cortar a la mitad los huevos, retirarles la yema.
- Mezclar en un bowl las yemas con el resto de los ingredientes.
- Rellenar los huevos