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

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-a-la-rossini