Canelones de ave con salsa mornay

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 250 grs.
Perejil picado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo picado: 1/2 cda.
Huevos: 4 Unidades
Leche: 500 g
Romero picado: 1/2 cdas.

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Paprika: 2 cditas.
Manteca: 1 cda.
Pollo: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Salsa bechamel

Leche: 1/2 L
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Clavo De Olor: 1 Unidad
Nuez Moscada: A gusto
Roux: 1 cda.
Laurel: 1 Hoja

Salsa mornay

Queso rallado: A gusto
Yema: 1 Unidad
Crema: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Hojas de albahaca fritas:

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl los huevos junto con la sal y mezcle.
- Vierta la mitad de la leche, agregue la *harina*, integre e incorpore el resto de la leche.
- Incorpore las hierbas picadas.
- En una crepera pincelada con *manteca* fundida caliente, vierta parte de la masa, cocine completamente por un lado, de vuelta y termine la cocción.
- Repita el procedimiento hasta terminar con la masa.

Relleno

- En una sartén con *manteca* caliente, selle el *pollo* previamente cortado en cubos.
- Agregue la *cebolla* y el *morrón* cortados en *brunoise* y condimente con sal.
- Cuando los vegetales estén cocidos agregue la *páprika*.
- Cubra la preparación con papel *manteca* y termine la cocción.

Salsa bechamel

- Coloque en una olla la leche junto con la *cebolla* con el clavo de olor insertado, el *laurel* y el *tomillo*.
- Una vez que rompa hervor deje descansar 5 minutos y cuele.
- Lleve nuevamente al fuego y cuando rompa hervor agregue el roux frío y mezcle.
- Cocine durante 5 minutos aproximadamente, condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Reserve

Salsa mornay

- Mezcle en un bowl la *crema* junto con la yema y agregue a la salsa bechamel.
- Incorpore el queso rallado e integre.

Armado

- Coloque el relleno sobre las crepes en forma de tubo a lo largo.
- De forma de canelón.
- Cubra con salsa mornay, queso rallado y gratine en el horno a 220°C, 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato los canelones con salsa mornay y decore con hojas de *albahaca* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-ave-con-salsa-mornay