Canelones de cabeza de cerdo braseada con repollo y morillas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manitas de cerdo: 2 Unidades
Bouquet garnie: 1 Unidad
Fondo de ave: Cantidad necesaria
Extracto De Tomate: 1 cda.
Pimienta blanca: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Coriandro: A gusto
Canela: 1 Ramas
Jengibre fresco: 1 Unidad
Manteca: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Macis: A gusto
Ajo: 3 Dientes
Apio: 2 Ramas
Cabeza De Cerdo: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Enebro: A gusto
Puerros: 2 Unidades

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria
Morillas: 6 Unidades
Perejil picado: A gusto
Repollo: A gusto
Masa de pasta impresa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla con agua fría coloque las manos y la cabeza de **cerdo** y lleve a hervor, cocine durante 5 minutos.
- Corte la *cebolla*, el *apio*, el *puerro* y la *zanahoria* en cubos.
- En una olla con *manteca* caliente, agregue la *zanahoria*, el *apio* y la *cebolla*.
- Incorpore el extracto de *tomate*.
- Luego agregue los dientes de *ajo* junto con el *jengibre*, el *echalotte* picado, la canela, el bouquet garni, el enebro, el coriandro, la pimienta, la sal y la *macis*

- Agregue las manos y la cabeza de *cerdo*, incorpore el fondo hasta cubrir la cabeza, tape y lleve al horno a 200°C durante 2 ½ aproximadamente.

Guarnición

- En una sartén con *manteca* caliente, sude el **repollo** previamente cortado en fina juliana.
- Agregue las morillas, condimente con sal y pimienta y dore.
- Incorpore el *jugo* de cocción del braseado.
- Agregue la carne de la cabeza d y las manos del *cerdo* y deje reducir a la mitad
- Reserve.

Armado

- Estire la masa y divida en dos laminas.
- Moje una de las laminas y pegue las hojas de *perejil* sin tallo.
- Coloque por encima la lamina de masa restante y pase por el anteúltimo punto de la amasadora.
- Corte en rectángulos de 10 por 20 cm.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine la pasta de 1 minuto a 1 ½ minutos.
- Retire y coloque en una placa con aceite.
- Rellene la masa y lleve al horno a 200°C durante 10 a 12 minutos, hasta que gratine.

Presentación

- Sirva en un plato y salsee con la reducción de cocción de la cabeza y decore con *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-cabeza-de-cerdo-braseada-con-repollo-y-morillas