

# 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>