Canelones de Pollo con Crema



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crema

Crema de leche: 500 Gramos
Lima para su ralladura: 1/2 Unidad
Nuez Moscada: 1/4 unidad
Fecula De Maiz: 20 Gramos
Menta: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Masa

Huevos: 2 Unidades
Semolin: 50 Gramos
Harina: 150 Gramos

Relleno

Albahaca: 1/2 Atado
Apio: 3 Varas
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Nueces: 50 Gramos
Ricotta: 200 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1 unidad
Manteca: 50 Gramos
Queso rallado: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Zanahoria: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

Relleno

- En sartén con *manteca* y aceite de oliva rehogar *cebolla*, *zanahoria* y *apio* (todo picado) hasta ablandar los vegetales.

- Cortar pechuga de **pollo** en finas tiras agregar a la sartén, *condimentar* con sal, pimienta y cocinar hasta que el **pollo** esté *cocido*.
- Llevar a un bowl, agregar *ricota*, sal, pimienta, nuez moscada, nueces picadas, hojas de *albahaca* picadas, queso rallado y mezclar bien.

Crema

- A fuego suave ligar la **crema** con fécula diluía en agua hasta espesar.
- *Condimentar* con sal, pimienta, nuez moscada, ralladura de lima y hojas de *menta* cortadas.
- Reservar.

Masa

- Mezclar *harina*, *semolín* y en el centro agregar huevos.
- Con los dedos comenzar a incorporar los huevos.
- Amasar hasta tomar la masa y formar un bollo compacto y liso.
- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor deseado.
- Cortar rectángulos de 7x 5, cocinar en agua hirviendo con sal por 3 minutos y enfriarlas en un agua con hielo.
- Reservar entre 2 paños para secar.

Armado

- Enrollar las tapas de canelones con abundante relleno y colocar en fuente para horno con la *crema* ligada en la base.
- Cubrir con la *crema* y tapados con papel aluminio llevar a horno 180° C por 5 minutos.
- Retirar el papel aluminio, cubrir con queso rallado y volver a horno hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-pollo-con-crema