Canelones de verdura y pollo



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el relleno

Pechuga de pollo: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 Chorrito
Pistachos: 2 Cucharadas
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Ramita
Espinaca: ½ atado.
Queso rallado: 3 Cucharada
Crema de leche: 50 Centímetros cúbicos

Para las crepes

Coliflor: 1 Unidad
Leche en polvo descremada: 2 Cucharadas
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Licuar huevos, leche en polvo y flores de *coliflor* crudas hasta tener una textura bien fina.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- En sartén de teflón a fuego bajo pincelar con *manteca*
- Agregar una porción de la masa de *coliflor* para cubrir finamente la base
- Cocinar hasta *dorar* levemente de cada lado.
- Reservar tapados.

Para el relleno

- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada.
- Agregar *romero*, pechuga de **pollo** en cubos y *saltear* hasta sellar.
- Añadir vino y dejar evaporar el alcohol.

- Incorporar hojas de *espinaca* y cocinar hasta que se ablanden.
- Agregar pistachos, queso rallado y procesar.
- Agregar *crema* y procesar hasta integrar.

Para el armado

- Colocar relleno en el centro y arrollar
- Llevar a una fuente para horno con salsa de tomates en la base y por arriba.
- Agregar queso rallado y llevar a horno fuerte hasta *gratinar*.

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