

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>