



CANELONS GRATINATS

INGREDIENTS

1KG DE CARN MAGRA DE PORC
1KG DE CARN DE VEDELLA
300GR DE FOIE-GRAS D'ÀNEC (FRESC)
1 CEBA MITJANA
OLI D'OLIVA
SAL
1DCL DE VI RANCI

ELABORACIÓ

TALLAR LA CARN A DAUS MITJANS

EN UNA CASSOLA AMB 2 DCL D'OLI DAURAR A FOC VIU ELS DAUS DE CARN

INCORPORAR EL VI RANCI DEIXAR REDUIR I AFEGIR LA CEBA TALLADA. DONAR-LI UNES VOLTES I DEIXAR COURE A FOC SUAU. AFEGIR DE TANT EN TANT UNA CULLERADA D'AIGUA. QUAN LA CARN ESTIGUI BEN MELOSA JA LI PODEM INCORPORAR EL FOIE-GRAS QUE HAUREM TALLAT A DAUS I EL DEIXAREM COURE UNS MINUTS MÉS

POSAR LA CARN EN UN COLADOR AMB UN RECIPIENT A SOTA PER RECOLLIR EL SUC

PASSAR LA CARN PER LA PICADORA I AFEGIM EL SUC DEL ROSTIT A LA CARN I UNES CULLERADES DE Salsa BEIXAMEL. HO BARREJEM TOT AMB UNA ESPATULA I COMPROBEM EL PUNT DE SAL.

BULLIR LES PLAQUES DE PASTA DE CANELÓ I LES ESTIREM SOBRE LA TAULA, LES FARCIM DE CARN I JA PODEM COMENÇAR A ENROTLLAR ELS CANELONS

DISPOSAR-LOS EN UNA SAFATA DE FORN , A LA CUAL PREVIAMENT L'HAUREM UNTADA AMB MANTEGA, I ELS COBRIM AMB LA Salsa BEIXAMEL PER SOBRE LI POSEM FORMATGE RATLLAT I ELS GRATINEM AL FORN.



PER LA SALSA BEIXAMEL

INGREDIENTS

1L DE LLET
50GR DE FARINA
50GR DE MANTEGA
½ CEBA
NOU MOSCADA

ELABORACIÓ

EN UNA CASSOLA A FOC SUAU DESFER LA MANTEGA, INCORPORAR LA FARINA I REMENEN BÉ PER ACONSEGUIR UNA MASSA BEN FINA I SENSE GRUMOLLS DEIXAR-HO COURE SENSE PARAR DE REMENAR I A FOC MOLT SUAU DURANT 10 MINUTS

INCORPORAR LA LLET CALENTA A POC A POC AMB L'AJUT DE UNES BARILLES PER ACONSEGUIR UNA SALSA BEN FINA I HOMOGÈNEA AFEGIR-LI LA CEBA LA NOU MOSCADA I SAL I LA DEIXEM COURE 15 MINUTS PASAR-HO PER EL COLADOR .