

CANELONES DE MANZANA Y FOIE CON SALSA DE BOLETUS



INGREDIENTES

1 paquete de pasta wonton
Sal

RELLENO

1 manzana reineta
Una cucharada de azúcar
1 cebolleta
1 zanahoria
300 g foie mi-cuit
3 yemas cocidas
Sal y pimienta negra

SALSA DE BOLETUS

20 g mantequilla
200 g boletus congelados
10 g boletus secos
1 cucharada de harina
½ copita vino oloroso
½ l caldo de ave
100 g nata
Sal

100 g queso parmesano

MODO DE HACERLO

Cocer la pasta wonton en agua hirviendo con sal. Enfriar y reservar.

RELLENO

Pelar y cortar la manzana en cuadraditos. Saltear en una sartén con un poco de azúcar y dejar hasta que se caramelize y se deshaga un poco. Enfriar.

Pelar y picar en brunoise la cebolleta y la zanahoria. Saltear en un poco de aceite. Sazonar y enfriar.

Triturar el foie con las yemas cocidas hasta obtener una pasta.

Mezclar las tres preparaciones. Corregir el punto de sal y pimienta.

SALSA DE BOLETUS

Hidratar los boletus secos en el caldo. Calentar al fuego la mantequilla, cuando esté derretida añadir los boletus congelados y los secos escurridos del caldo y cocinar hasta que se evapore el agua que suelten. Incorporar la harina y rehogar unos minutos. Cubrir con el caldo y cocer. Triturar y agregar la nata y el oloroso. Sazonar.

Cubrir el fondo de una fuente con la salsa de boletus. Formar los canelones rellenando las láminas con la pasta de foie y manzana y colocar sobre la salsa en la fuente del horno. Cubrir los canelones con el resto de la salsa, rallar el queso parmesano encima y gratinar.

VARIANTES

La pasta won ton se puede cambiar por pasta italiana.

Otros rellenos: carne, pescado, mariscos, verduras, ...

Otras salsas: bechamel, tomate, queso, espinacas, velouté, ...

CONSERVACIÓN

El plato sin gratinar se conserva en la nevera 2-3 días y se puede congelar hasta 3 meses.