



## CANELONES

a la catalana

Ingredientes para 6 personas:

24 placas de canelones o canelones

200 gr de pechuga de pollo

200 gr de carne de cerdo picada

100 gr de butifarra

50 gr de mousse de hígado de pato

1 cebolla

para la bechamel:

100 gr de harina

100 gr de mantequilla

1.200 ml de leche

queso especial gratinar

Preparación:

Picamos la cebolla lo más fina posible y la pochamos en una sartén amplia.

Añadimos la carne de cerdo picada, la butifarra desmenuzada y las pechugas de pollo picadas, salpimentamos y freímos hasta que esté hecha. Retiramos del fuego y añadimos la mousse de hígado de pato.

En otra sartén calentamos la mantequilla, cuando se haya derretido añadimos la harina y cocinamos durante 10 minutos. Finalmente, añadimos poco a poco la leche a temperatura ambiente hasta hacer una bechamel ligera.

A la mezcla de carne añadiremos una cuarta parte de la bechamel y así será más ligera su textura. Tapamos con papel film y reservamos.

Cocinamos las placas de canelón si así lo indica el fabricante. En nuestro caso hemos escogido unas canelones que ya vienen formados y que no necesitan ser precocidos.

Ponemos el relleno de los canelones en una manga pastelera y rellenamos los canelones, ya sean en placas o enteros.

En la base de una bandeja de horno repartimos 4-5 cucharadas de bechamel, colocamos encima los canelones y cubrimos con el resto de bechamel.

Horneamos a 180° durante 30 minutos.

Cubrimos con queso especial gratinar al gusto y gratinamos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

