

## *Canelones de cerdo y pato con setas*

*Elaborada por Tomeu Caldentey, chef de Es Molí d'en Bou.*

*1 estrella Michelin.*

*Habitual de las meriendas (berenars) en nuestra finca  
y gran defensor del producto local.*

---

### **INGREDIENTES**

#### **Para el relleno:**

- 1/2 KG DE PIES DE CERDO COCIDOS SIN HUESOS.
- 1/4 KG DE CONFIT DE PATO.
- 125 G FOIE FRESCO DE PATO.
- 6 UNIDADES DE ALBARICOQUES SECOS.
- 6 UNIDADES DE CIRUELAS PASAS.
- 1/2 CEBOLLA PICADA.
- 30 PLACAS DE PASTA WANTÁN (PASTA CHINA).
- SAL Y PIMIENTA NEGRA.
- ACEITE DE OLIVA DE MALLORCA.

#### **Para la salsa:**

- 1/2 KG DE SETAS VARIADAS LIMPIAS.
- 1 DL DE CALDO DE CARNE.
- 3 DL NATA LIQUIDA.
- SAL, MANTEQUILLA Y ACEITE DE OLIVA.

### **ELABORACIÓN**

#### **Para el relleno:**

- REHOGAR LA CEBOLLA PICADA MUY FINA DENTRO DE UNA CAZUELITA CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA.
- AÑADIR A LA CEBOLLA REHOGADA LOS PIES DE CERDO PICADOS EN DADOS PEQUEÑOS.

#### **Canelones de cerdo y pato con setas**

- AÑADIR LA CARNE DEL CONFIT DE PATO PICADA COMO LOS PIES DE CERDO. REHOGAR TODO EL CONJUNTO A FUEGO SUAVE.
- INCORPORAR EL FOIE CORTADO EN DADOS.
- AÑADIR LAS FRUTAS SECAS ( ALBARICOQUES Y PASAS) TROCEADAS EN DADOS PEQUEÑOS.
- COCER TODO EL CONJUNTO UNOS MINUTOS Y CONDIMENTAR CON SAL Y PIMIENTA.

# SOLIVELLAS

oli d'oliva verge extra



- DEJAR ENFRIAR EL RELLENO UNOS 45 MINUTOS.
  - RELLENAR LAS PLACAS DE PASTA WANTÁN PROCURANDO QUE QUEDEN BIEN CERRADAS.
  - DEJAR REPOSAR LOS CANELONES HECHOS, DENTRO DE LA NEVERA, COMO MÍNIMO UN DÍA. PROCURAR TAPAR BIEN PARA QUE LA PASTA NO SE RESEQUE.
- PARA LA SALSA:
- SALTEAR LAS SETAS DENTRO DE UNA CAZUELA CON UN POCO DE ACEITE Y MANTEQUILLA.
  - AÑADIR EL CALDO DE CARNE Y DEJAR REDUCIR.
  - AÑADIR LA NATA Y COCER LA SALSA HASTA CONSEGUIR LA TEXTURA ADECUADA.
  - CONDIMENTAR CON SAL Y DEJAR REPOSAR.
- MONTAJE DEL PLATO:
- CALENTAR LOS CANELONES EN UNA BANDEJA DENTRO DEL HORNO TAPADA CON PAPEL DE PLATA 10 MINUTOS A 200C°
  - PARA EVITAR QUE LOS CANELONES SE PEGUEN UNTAR LA BANDEJA DEL HORNO CON MANTECA Y DESPUÉS CUBRIR TODA LA SUPERFICIE CON CALDO.
  - SACAR LOS CANELONES DEL HORNO Y SERVIR CON LA SALSA DE SETAS CALIENTE.