

Canelón de verduras, tocineta, pesto y trufa negra

Los Patios

Ingredientes para el relleno del canelón

- ½ unidad de pimiento rojo, pimiento verde, berenjenas, calabacín, cebolla, puerro y zanahoria
- 1 ajo picado
- 200 ml aceite de oliva
- 50 gr mantequilla
- 100 ml vino blanco
- 100 ml de tomate frito
- Sal
- Pimienta negra

Cortamos todas las verduras en brunoise y calentamos en una sartén el aceite y la mantequilla. Añadimos primero el ajo, la cebolla y el puerro hasta que transparenten y luego el resto de verduras. Cocinamos a fuego medio durante 5 minutos y añadimos el vino hasta que se evapore el alcohol. Por último añadimos el tomate frito. Sal y pimienta al gusto.

Dejamos enfriar y colocamos todo en una manga.

Ingredientes pasta de canelón

- 10 rollos de canelón

Hidratamos en agua caliente hasta que la pasta ablande.

Rellenamos con la manga.

Reservamos.

Ingredientes para la salsa bechamel

- 200 gr de nata para cocinar
- 50 ml de aceite
- 10 gr de mantequilla
- 100 gr de setas

- 100 gr de cebolla
- Sal
- Pimienta negra
- Nuez moscada

Calentamos el aceite y la mantequilla en una sartén, añadimos la cebolla y salteamos hasta transparentar, añadimos las setas y dejamos a fuego medio durante 3 minutos.

Añadimos la nata y dejamos reducir 2 minutos a fuego bajo.

Sal, pimienta y nuez moscada al gusto.

Ingredientes para los torreznos

- 50 gramos de tocino
- 100 ml de aceite de girasol

Cortamos el tocino en cuadros pequeños. Calentamos a fuego fuerte en un sartén el aceite y añadimos el tocino hasta que esté dorado y crujiente.

Ingredientes para el pesto

- 50 gr albahaca
- 50 gr parmesano
- 400 ml de aove
- 10 gr nuez moscada
- 2 gr de sal
- 1 ajo

Añadimos todo en un vaso y trituramos hasta que sea homogéneo.

Otros ingredientes

- 100 gr Queso parmesano
- Trufa negra

Termine y emplatado

Colocamos el canelón relleno en una bandeja metálica de horno, cubrimos con la salsa bechamel y el queso parmesano. Metemos al horno durante 5 minutos a 180 grados para gratinar.

Colocamos el canelón ya gratinado en un plato, añadimos los torreznos y el pesto.

Rallamos trufa negra en láminas al gusto.