Canelones de pato, manzana y foie. Juego de blogueros 2.0



Canelones de pato, manzana y foie

Hoy toca receta de canelones con pato, manzana y foie. Con esta receta participo en el reto del juego de blogueros 2.0

del mes de febrero, ya que uno de los ingredientes de la receta tiene que ser manzana. He escogido la manzana verde grand Smith .

Creo que estos canelones van a ser los más demandados a partir de ahora en mi famila, porque quedan con una textura estupenda y un sabor muy agradable al paladar. La manzana aporta una melosidad muy buena, y los tres ingredientes principales combinan muy bien.

He vuelto a seleccionar el solomillo de pato, igual que en la paella de pato que mostré hace unos dias. La carne es muy jugosa y el sabor genial.

Lo he salseado con bechamel clásica y muy ligera , pero con un toque de nuez moscada de calidad. No he querido poner queso, para no deslucir al canelon de su auténtico sabor.

Como podréis ver más adelante, para hacer los canelones utilizo tubos ya preparados para rellenar . Estos los traje de Italia, pero ya los he visto por algún sitio y en supermercados . Realmente hay dos opciones con los tubos, o bien se cuecen primero y se rellenan, o se rellenan en crudo y despues se les añade mucha bechamel ligera y se hornean a fuego lento para que se reblandezcan. Yo utilizo la segunda porque me resulta más cómodo.

Y ahora vamos a preparar estos maravillosos canelones de pato, manzana y foie.

INGREDIENTES : 4 personas

– 12 tubos de canelones .

– 300 gr de solomillo de pato .

– 1 higado de pato entero de unos 60 gr.

– 1 manzana verde , variedad grand Smith.

– 1 cebolla pequeña .

– 1 trozo de puerro, unos 60 gr de parte blanca.

– 1 vaso de caldo de verduras o de ave .

– sal.

– aceite de oliva virgen extra .



Canelones de pato, manzana y foie

Para la **bechamel ligera**:

– 1 litro de leche entera o semidesnatada , según

preferencias .

– 75 gr de mantequilla.

– 75 gr de harina.

– sal

– pimienta negra molida al gusto.

– una cucharadita de nuez moscada colmada.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Cortamos el solomillo de pato a trocitos cuadrados, la cebolla en juliana , el puerro lo picamos y el hígado de pato también a dados.



Canelones de pato, manzana y foie

Paso 2 :

La manzana también la vamos a cortar a dados .



Canelones de pato, manzana y foie

Paso 3:

En una sartén con aceite de oliva virgen extra, vamos a pochar la cebolla y el puerro. Cuando esté, añadimos el pato y saltearemos hasta que esté dorado. Añadiremos la manzana a dados , sal y un poco del caldo vegetal y dejaremos reducir lentamente , sin dejar de remover durante 25 minutos a fuego lento. Iremos añadiendo caldo para que no se seque.





Paso 4:

Añadimos el foie cortado a la mezcla anterior y cocinamos durante unos 5 minutos , o hasta que se deshaga. Retiramos la sartén del fuego, dejamos templar el relleno y trituramos con ayuda de picadora o procesador de alimentos.

El relleno lo ponemos en una manga pastelera y así nos facilita la labor de rellenar. Vamos uno por uno , rellenando su interior.





Los colocaremos en una fuente apta para horno y que quepa 1 litro de bechamel.



Canelones de pato, manzana y foie.

Paso 5 :

Preparamos la bechamel ligera, para que después los canelones queden hidratados.

Así lo primero será derretir la mantequilla en una sartén o cazuela a fuego medio, añadimos después la harina y no pararemos de remover hasta que no queden grumos. Añadimos la leche caliente de forma gradual y removemos. Añadiremos sal, pimienta negra molida al gusto y la nuez moscada. No dejaremos que se espese, ya que lo que pretendemos es que sea ligera.

Ponemos la bechamel ligera de manera que cubra por completo los canelones .



Canelones de pato, manzana y foie.

Paso 6:

Horneamos a 150 grados , o menos según potencia del horno durante al menos 30 minutos, de esa manera se va cociendo la pasta. Después gratinamos un par de minutos y listo.



Canelones de pato, manzana y foie

Y estos son los blogs que participan este mes en el juego de blogueros 2.0. Seguro que han preparado unas recetas

riquísimas.

Carlota: https://articuina.wordpress.com
Mar□a Jos□: https://aquisecuecejugando.blogspot.com.es/
Ana Mar□a: https://azucaritodeana.wordpress.com/
Carabiru: http://birulicioso.wordpress.com
M□nica: http://dulcedelimon.com
Eva: http://dulcesfelicidades.blogspot.com.es/
Elvira: https://plus.google.com/+ElviraPorcel
Inma: http://entre3fogones.com/
Ligia: https://losdulcesdeligia.wordpress.com/
Noelia: https://noestevezblog.wordpress.com/
Eva: https://pekandoconeva13.com/
Natalia: http://saboresdenati.blogspot.com.es/
Maryjose: http://tapitasypostres.blogspot.com.es/
Gisela:□https://tuhoradelamerienda.wordpress.com/
Arantxa: https://unabrujaenlacocinablog.wordpress.com/
Sara: https://unaitalianaenlacocina.es/