

Redondo de ternera asada: Canelones de carne, foie y trufa

Preparación

Doramos la cebolleta cortada en brunoise, añadimos el redondo picado finamente, añadimos una cucharada de harina de trigo, tostamos y mojamos con leche entera, cuando tengamos la consistencia deseada, retiramos del fuego y añadimos el foie fresco cortado a daditos y la trufa rallada con el micro-plane, dejamos reposar en el frigorífico. Hervimos en abundante agua y sal la pasta de canelón, una vez cocida enfriamos en agua y hielo, escurrimos bien y retiramos la humedad que nos pueda quedar secando con un paño de cocina. Rellenamos la masa con la farsa que hemos metido en una manga pastelera. Preparamos una bechamel que aromatizamos con nuez moscada. En la base de una bandeja de horno ponemos bechamel, colocamos los canelones y cubrimos con más bechamel, rallamos queso parmesano y gratinamos en el horno hasta que la parte superior quede tostada y crujiente.

Ingredientes

350 gr de Redondo de ternera asado
2 unid de Cebolleta
75 gr de Foie fresco
1 unid de Trufa fresca
125 gr de Pasta de canelón
90 gr de Mantequilla
90 gr de Harina de trigo.
750 gr de Leche entera
250 gr de Nata
125 gr de Queso Parmesano
c/s de Nuez Moscada
c/s de Sal y pimienta blanca.

Utensilios

Fuente para canelones
Boles
Cazos
Cuchillos
Espumadera
Lenguas
Rallador

Sartenes
Varilla

Instructor destacado



Virginia Naranjo

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD