SANTI TAURA

Roast meat cannelloni
Canelones de carnes asadas
Bratfleisch-Cannelloni

Ingredients. Filling: one large chopped onion, three small chopped cloves of garlic, half a large leek, 1 small pepper, 1 small carrot, 1 teaspoonful of tap de cortí paprika, 3 fresh butifarra sausages or minced pork, or minced pork and beef, a walnut-sized lump of sobrasada, three chopped ramellet tomatoes, 2 chicken thighs, lemon juice, aromatic herbs (rosemary, thyme and marjoram), a slug of brandy. Cannelloni: 100g flour, 1 egg, 250ml milk. Bechamel: 1.5 litres milk, 75g butter, 75g flour, salt, pepper, nutmeg. Extra: Mahón cheese and chives.

Method. Roast a chicken for 20-30 minutes at 200º with oil, lemon juice, salt, pepper, herbs, a slug of brandy and a little water. Make the sauce base for the filling, adding the cold garlic and then add all the vegetables. Whilst it is cooking, prepare the dough for the cannelloni by mixing all of the ingredients with an electric mixer until the mixture is smooth and does not have any lumps. Add the tap de cortí paprika to the sauce base, along with the sobrasada, the butifarra sausages (after removing the skin) or the minced meat, and the tomato. Prepare the béchamel sauce. Chop the roast chicken (with skin) and mix into the filling with a little béchamel to make it creamy. After making the cannelloni, place on a tray and bake with béchamel and grated Mahón cheese. Decorate with chives.

Ingredientes. Relleno: cebolla grande cortada, tres ajos pequeños cortados, medio puerro grande, 1 pimiento pequeño, 1 pastanagó pequeño, 1 cucharadita de tap de cortí, 3 butifarras frescas o carne picada de cerdo o mixta, una nuez de sobrasada, tres tomates de ramellet picados, 2 muslos de pollo, zumo de limón, hierbas aromáticas (romero, tomillo y mejorana), un chorro de brandy. Crepes: 100g de harina, 1 huevo, 250ml de leche. Bechamel: 1'5 litros de leche, 75g de mantequilla, 75g de harina, sal, pimienta, nuez moscada. Extra: queso mahonés y cebollino.

Preparación. Asamos el pollo unos 20-30 minutos a 200º con aceite, zumo de limón, sal, pimienta, hierbas, chorro de brandy y un poco de agua. Hacemos el sofrito para el relleno añadiendo los ajos en frío y después añadimos todas las verduras. Mientras se hace, preparamos la masa de los crepes juntando todos los ingredientes y mezclándolos en una batidora eléctrica hasta que quede una mezcla lisa y sin grumos. Incorporamos al sofrito el tap de cortí, la sobrasada, las butifarras sin piel o la carne picada y el tomate. Preparamos la bechamel. Cortamos el pollo asado con piel en trozos y lo incorporamos al relleno con un poco de bechamel para que quede cremoso. Una vez hechos los crepes los ponemos en una bandeja y horneamos los canelones con bechamel y queso mahonés rallado. Decoramos con cebollino.

Zutaten. *Füllung: 1 große, geschnittene Zwiebel, 3 kleine, geschnittene Knoblauchzehen, 1 große halbe Porreestange, 1 kleine Karotte, 1TL Paprika der Sorte Tap de Cortí, 3 frische Butifarra-Würste oder Hackfleisch vom Schwein oder Schwein und Rind, 1EL Sobrassada, 3 zerkleinerte Strauchtomaten, 2 Hühnchenschenkel, Zitronensaft, Kräuter (Rosmarin, Thymian, Majoran), 1 Schluck Brandy. Crepes: 100g Mehl, 1 Ei, 250ml Milch. Bechamelsauce: 1,5l Milch, 75g Butter, 75g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss. Extra: Mahón-Käse und Schnittlauch.*

Zubereitung. *Die Hühnchenschenkel 20 bis 30 Minuten bei 200 Grad in Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Kräutern, einem Schluck Brandy und etwas Wasser braten. Für die Füllung eine Sauce aus Zwiebeln und Tomaten bereiten, Knoblauchzehen und danach sämtliches Gemüse zufügen. Währenddessen den Crepes-Teig zubereiten. Dazu alle Zutaten mischen und mit dem Mixer rühren, bis ein glatter, krümelloser Teig entsteht. Sofrito, Paprika Tap de Cortí, Sobrassada, enthäutete Butifarras (oder das Hackfleisch) und Tomate zufügen. Anschließend die Bechamelsauce zubereiten. Hühnchenschenkel mit Haut zerschneiden und zur Füllung geben, etwas Bechamelsauce zufügen, damit die Masse cremig wird. Die gefüllten Crepes auf ein Backblech legen und die Cannelloni mit Bechamelsauce und geriebenem Mahón-Käse überbacken. Vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.*

Restaurante Gust, Iberostar Playa de Muro. Av. Albufera, 8. 07458 - Playa de Muro.