

CANELONES DE PESCADO Y MARISCO

INGREDIENTES :

70g de parmesano
3 huevos
300g de langostinos
800g de rape o merluza con espinas
1500g de agua
Sal
1 Puerro
Pimienta negra en mano
24 placas de canelones fácil
400 gr de tomate entero en conserva escurrido
70g de aceite
Azucar
60g de cebolla
50g de mantequilla
1 trufa negra
Pellizco de nuez moscada
Pellizco de pimienta blanca
1000 gr de leche
100g de harina



PREPARACION:

- Poner el queso en trozos en el vaso. Trocear a vel 8 sin tiempo hasta que os guste el grano.
- Poner los huevos en cestillo y reservar
- Quitar las espinas al pescado y ponerlas en el vaso, pelar y descabezar los langostinos y ponerlas en el vaso, reservar el pescado y los langostinos.
- Añadir el puerro, 10 granos de pimienta negra, 500g de agua y sal. Introducir el cestillo con los huevos y programar 20min, 100 grados, vel. 2
- Añadir otros 500 gramos de agua. Reservar los huevos y colar el caldo.
- Reservar 100gr de caldo, Poner dos cucharones de caldo en la bandeja que utilizemos para poner los canelones y añadir 500gr de agua. El resto del fumet puedes guardarlo para una sopa de pescado. Introduce las placas de canelones fáciles en el agua de la bandeja
- Lava el vaso y el cestillo escrupulosamente.
- Pon el tomate entero a cuartos en el vaso, 40g de aceite, sal, 1 cucharada de azúcar y 50 gr del fumet. Introduce el cestillo y pon los trozos de rape y encima los langostinos. Programa 20 min temperatura varoma vel 1.
- Cuando acabe el tiempo quita el cestillo con la espátula reserva el pescado y el marisco y comprueba que el tomate está a tu gusto. Si no es así programa 5 min más y pon el cestillo para favorecer la evaporación. Reserva el tomate.
- Sin lavar el vaso, introduce en el vaso la cebolla y el aceite, tritura 7 seg vel 5.
- Sofreir 4 min 120 grados vel 1
- Añade 20g mantequilla y la harina, programa 4 min, temp 120 grados, vel 2

thermomix

- Añadir la trufa y trocear 5 seg vel 5.
- Añadir 900g de leche, el fumet restante, la nuez moscada, la sal y un pellizco de pimienta blanca. Programar 8 min 100grados vel 4.
- Reserva unas $\frac{3}{4}$ partes de la bechamel y el resto déjala en el vaso. Añadir el pescado, los langostinos y los huevos reservados y programa 3 seg vel 4. Puedes poner ahora en una manga pastelera para ir mas rápido rellenando los canelones.
- Escurre los canelones y ponlos en un trapo estirados , rellénalos y cierralos
- Pon la bechamel reservada con la leche restante, programa 1 min 100grados vel 4
- En la bandeja pon bechamel para cubrirla, pon los canelones en la bandeja, el tomate encima, añade la bechamel con la ayuda de la espátula, pon el queso por encima y los trocitos de mantequilla. Hornea 15 min

Dile el resultado a tu agente comercial, nos gustará saber que lo mejor de nuestra cocina estará en tu casa por Navidad