

Canalones a la Catalana

Ingredientes para 6 personas: 24 Canalones
200 g de ternera, 225 g de carne de cerdo (mejor del cuello) 100 g de jamón en dulce en un trozo, 150 g de pechuga de pollo. 25 g de foie-gras
1 cebolla, 1 cucharada de jerez seco, 1 tacita de vino blanco.

Para la salsa blanca: 60 g de mantequilla
60 g de harina. $\frac{3}{4}$ l. de leche, 1 paquete de queso para gratinar "el casero".

Una vez cocidos los canalones en abundante agua salada con un poco de aceite (unos 15 minutos) le tiramos el agua caliente y la reemplazamos por fría, entonces los colocamos encima del marmol para rellenarlos.

Preparación del relleno: En una sotosa o sartén sofriremos primero la carne a trocitos (ternera y cerdo) luego la pechuga, todo esto con poco aceite. Dorar ligeramente y añadirle la cebolla bien picada, rehogarla y cuando vaya a dorarse verter el vino y el jerez, evaporar, después agregar el jamón y el tomate concentrado y el caldo cocer unos minutos sazonar, darle unas vueltas y retirar.

Pasarlo por la maquineta, bien escurrido de caldo, mezclarle el foie-gras y poner otra vez en la sotona para que empape toda la sustancia.

Una vez rellenos los colocamos en la fuente del horno, los cubrimos con la salsa blanca, y lo espolvoreamos de queso, es mejor gratinarlos al momento de servirlos, pues la salsa se seca al rato de estar hecha.

Para que quede el relleno a gusto de casa hacer una especie de salsa con un poco de mantequilla, un poco de harina (la misma cantidad) y un poco de leche o caldo, la cantidad de leche o caldo depende de la mantequilla y la harina que hayamos puesto, después de hecha la salsa poner el picadillo dentro para que quede más cremoso.