



Hugo López Díaz sesión 3 marzo/abril 2024

CANELONES POLLO TRUFADO

Ingredientes/cantidades
Pasta de lasaña
Para el relleno:
2 cebollas
Muslos de pollo
Trufa o crema tartufata o aroma de trufa
Harina y nata
Sal y pimienta
Para salsa de trufa
2 cebollas
1 o 2 diente ajo
Nata
Trufa o crema tartufata o aroma de trufa
Caldo de pollo

PARA LA PASTA DE LASAÑA:

Dependiendo de lo que recomiende el fabricante, cocemos las láminas en abundante agua salada o hidratamos en agua tibia, enfriamos y secamos las láminas.

PARA EL RELLENO DE POLLO:

Por un lado, cocemos el pollo. Una vez frío lo desmigamos.

Picamos la cebolla y la pochamos en un poquito de aceite, cuando está bien pochada, le añadimos el pollo desmigado o picadito y cocinamos un par de minutos añadimos un poquito de vino blanco, dejamos evaporar, ligamos el aceite con un poquito de harina y una chorradita de nata, rectificamos de sal y pimienta y añadimos la trufa rallada o la crema tartufata o aroma de trufa, dejamos enfriar.

PARA LA SALSA DE TRUFA:

Doramos el ajo picado y pochamos las cebollas en un poquito de aceite, a continuación, la nata junto a un poquito de caldo de pollo y dejamos cocer unos minutos, trituramos, colamos y añadimos la trufa o crema tartufata o aroma a trufa, dejamos cocer y rectificamos de sal y pimienta, reservamos.

Rellenamos las láminas de lasaña, en forma de canelón con el relleno de pollo trufado, calentamos en el microondas y bañamos con un poquito

de salsa de trufa.