



CANELONES DE VERDURAS SOBRE COULIS DE SETAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 8 unidades de canelones
- 200 g de nabo
- 210 g de zanahoria
- 150 g de puerro
- 60 g de escalonias
- 50 g de setas secas
- 100 g de queso untar (0% materia grasa)
- 30 g de nueces
- 10 g de harina
- 200 ml de caldo de verdura
- 40 g de aceite de oliva
- 2 g de eneldo
- sal
- 2 g de pimienta

LA PREPARACIÓN

- Coulis de setas: Poner las setas a remojo con agua caliente; escurrir y reservar el agua.
- Picar las escalonias y 1 zanahoria. Sofreír en una sartén con un poco de aceite.
- Añadir las setas escurridas, la harina, el agua de las setas y el caldo.
- Mezclar bien.
- Dejar unos 20 minutos a fuego lento y triturar.



- Pasar por el chino (opcional).
- Relleno: Pelar y cortar las verduras en dados. Rehogar con un chorrillo de aceite y dejar a fuego lento. Salpimentar y añadir el eneldo.
- Preparar la pasta de los canelones, según indicaciones del envase.
- Formar los canelones rellenándolos con las verduras y el queso previamente mezclado con la nueces troceadas.
- En una fuente de horno extender el coulis y colocar los canelones.
- Dejar unos minutos para que se caliente.