



CANELONES DE MARISCO SOBRE COULIS DE SETAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de gambas peladas
- 240 g de rape
- 8 unidades de canelones
- 200 g de nabo
- 210 g de zanahoria
- 150 g de puerro
- 200 ml de crema de leche
- 50 ml de vino blanco
- 60 g de chalota
- 50 g de setas secas
- 100 g de queso gorgonzola
- 30 g de nueces
- 10 g de harina
- 2 g de eneldo
- mantequilla
- 200 ml de caldo de verdura
- 20 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta molida



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
30.5 g

Grasas

35.4 g

Kcal

574

Proteínas

28.7 g

LA PREPARACIÓN

- Coulis de setas: Poner las setas a remojo con agua caliente; escurrir y reservar el agua.
- Picar las chalotas 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 . Cocinar en una sartén con 1 cucharada sopera de aceite. Añadir la crema de leche y dejar a fuego lento hasta que espese. Salpimentar y añadir el eneldo.
- Cocinar las gambas en otra sartén, añadiendo un poco de vino.
- Preparar el rape en una cazuela, con un poco de agua y el resto del vino. Salpimentar.
- Triturar el pescado y mezclar con las verduras.
- Preparar la pasta de los canelones, según indicaciones del envase.
- Formar los canelones con el relleno anterior.
- En una fuente de horno extender el coulis y colocar los canelones.
- Cubrir con el queso, previamente mezclado con las nueces, e introducir unos minutos en el horno.