

Menú navideño: canelones de pato con foie y bacalao con setas

120 min
media

Ingredientes

Estos dorados canelones de pato con foie son una fabulosa idea de la cocinera **Ada Parellada**. Se trata de utilizar la pasta [brick](#) (también se puede utilizar pasta filo) que se convierte en crujiente contenedor de una mezcla explosiva de pato en [confit](#), foie y verduras pochadas.

El relleno es meloso en texturas y punzante en sabores. Descomunal.

Además se adereza con una salsa tan fácil como sabrosa: mezclar mostaza a la antigua con mermelada de higos o similar. El relleno lo podemos preparar de víspera y dejar solo para el final el momento de enrollar y dorar en el horno.

Para el plato principal nos traemos el mar a la mesa. El bacalao forma parte de muchos menús navideños del país y en nuestra receta lo confitamos en aceite - sumergido unos minutos, sin que llegue a freír. Acompañamos con salsa de setas (bosque), piquillos (dulzor), ajo negro (balsámicos) y el aroma sideral de la vainilla. Igual que con el canelón, podemos tener el bacalao y la salsa preparados la noche anterior y tan solo calentar y servir durante la fiesta.

Postres: os sugerimos [este delicioso coulant de turrón](#), postre navideño sencillo y goloso.