

# Canelones tradicionales de carne asada y verduras

## Ingredientes

- - 1 pollo de corral
- - 200 g de tocino del cuello
- - 200 g de carne magra de cerdo
- - 8 tomates
- - 1 cabeza de ajos
- - 3 cebollas medianas
- - 1 hoja de laurel
- - 1 ramita de tomillo
- - 1 vaso de vino rancio
- - sal
- - pimienta

## Para la bechamel

- - 1 litro de leche
- - 70 g de cebolla de Figueras
- - 40 g de harina
- - 40 g de mantequilla
- - 1 huevo (la yema)
- - 150 g de pan en remojo en un vaso de leche
- - 100 g de parmesano
- - Nuez moscada

El restaurante **La Venta** es un clásico de la ciudad de Barcelona, situado en el Tibidabo, que acaba de cumplir 110 años. Los **canelones** son uno de los platos en los que destacan junto con otros de la **cocina catalana tradicional**. Josep Vilella y Lluís Vinyes, copropietarios actuales, comparten con **Gastronosfera** el secreto de

su receta.

### **Preparación del relleno:**

- En una cazuela con aceite, poner el pollo de corral, cortado a trozos, bien limpio, desplumado y salpimentado, junto con unos 200 gramos de tocino del cuello (hay encargarlo unos días antes porque en las carnicerías no siempre tienen), cortada en dados y unos 200 gramos de carne magra de cerdo, también a dados.
- Añadir 3 cebollas grandes cortadas en juliana, es decir, a tiras, 8 tomates pelados y sin semillas, una ramita de tomillo, una hoja de laurel y una cabeza de ajos pelados. Para poder pelar bien los tomates sólo hay que ponerlos en agua hirviendo durante 15 segundos después de haber hecho un corte en forma de cruz en la piel. Se pelan muy fácilmente.
- Poner todo a asar. Cuando esté bien dorado, añadir un buen vaso de vino rancio y dejar cocer hasta que quede todo bien asado. Se puede poner coñac o jerez en lugar de vino rancio, pero personalmente preferimos el vino rancio.
- Una vez terminado el asado, retirar los trozos de pollo de la cazuela y deshuesar los mismos. Retirar el laurel y el tomillo.
- A continuación picar toda la carne (pollo, carne magra y tocino) con todas las verduras del asado (cebolla, tomate y ajos). Mezclar bien con un tenedor y añadir parte del aceite del asado hasta que quede una masa amorosa, nada seca.
- A continuación añadir unos 150 gramos de miga de pan y medio vaso de leche. Seguir mezclando con un tenedor, hasta que la masa para rellenar los canelones esté a punto.
- Hervir las placas de pasta y extenderlas ordenadamente sobre un paño blanco para poderlas rellenar.

### **Preparación de la bechamel:**

- Sofreír media cebolla, lentamente, en una cazuela, con unos 40 gramos de mantequilla. Cuando se haya dorado un poco, añadir unos 40 gramos de harina. Mezclar hasta que la harina tome un color dorado ligero.

- A continuación verter un litro de leche entera caliente mientras se remueve vigorosamente con un batidor de mano. Salpimentar y aromatizar con nuez moscada. Se puede añadir una yema de huevo fuera del fuego, bien mezclada, para enriquecer la bechamel, que ya estará terminada.

**Finalización del plato:**

- Poner los canelones rellenos en una bandeja que pueda ir al horno.
- Primero, en la base, repartir una fina capa de bechamel, y seguidamente colocar los canelones. Cubrir con bechamel, rallar parmesano por encima, repartir unos cortes de mantequilla y poner a gratinar.