

Canelón de manzana relleno de butifarra de perol con pesto de flores

Ingredientes

(para 4 canelones):

- - 4 hojas de papel sulfurizado tamaño Din-A4
- - 8 manzanas tipo Golden
- - 4 butifarras de perol
- - Azúcar y aceite

Para el pesto:

- - 2 claveles
- - 2 tagetes
- - flores de geranio
- - 1 rama de espliego
- - 1 rosa
- - flores de hipérico
- - flores de enotera
- - flores de albahaca
- - 100 g de piñones
- - 150 ml de aceite de oliva
- - sal
- - 1 cucharada de agua de azahar (flor de naranjo)

Conocida como la **cocinera de las flores**, [Iolanda Bustos, chef de La Calèndula](#) (Girona), encuentra los [maridajes perfectos a partir de mil y una flores sabrosas](#) que cultiva o recolecta ella misma.

Iolanda comparte con **Gastronosfera** una receta original, vistosa y deliciosa que aúna dulce y salado: **canelón de manzana relleno de butifarra de perol con**

pesto de flores.

Preparación:

- Cortar las manzanas a láminas muy finas con una mandolina o con la máquina de cortar embutidos.
- Disponer las láminas de manzana sobre la hoja de papel de horno sin que queden huecos. Poner un chorrito de aceite y un poco de azúcar y poner al horno a 200 °C durante 5 minutos.
- Pelar las butifarras quitando las pieles, pero dejándolas enteras.
- Poner la butifarra sobre la hoja de papel con la manzana y envolver hasta que quede toda cubierta de manzana, ayudando con el papel y acabar envolviendo con el mismo papel, que servirá para terminar de cocer el canelón al horno.
- Poner los canelones al horno durante 10 minutos.
- Para hacer el pesto, poner todos los ingredientes en un recipiente y triturar con la batidora.
- Retirar el papel con cuidado de cada canelón y emplatar con algunos pétalos frescos por encima o aliñar con el pesto de flores.

*Receta de **Iolanda Bustos** por **Trinitat Gilbert** de Soycomocomo.es. Foto de Enrique Marco*