Pau | al xup-xup



PLATS PRINCIPALS

Canelons de Sant Esteve

4 racions 1.224 kcal

Ingredients

FARCIT

- **200g** pit de pollastre
- **150g** cansalada
- **1**-2 tomàquets
- **2**-3 cebes
- Carn d'olla sobrant de l'anterior reel de l'escudella
- Brou de l'anterior reel de l'escudella
- Sagí o llard
- Vi ranci

PASTA FRESCA

- **150g** farina Manitoba (00)
- **50g** farina molí de pedra
- **2** ous i 1 rovell

BEIXAMEL

- **75g** farina molí de pedra
- **40g** mantega
- **25g** Oli d'oliva verge extra d'all
- **10g** Oli d'oliva verge extra
- **1l** llet A2

Elaboració

1. Dorar bé les carns
2. Fer el rostit durant una bona estona a foc lent
3. A mesura que es redueix el caldo, afegir-n'hi més perquè els sabors es vagin concentrant i per hidratar les carns
4. Una vegada la carn està al punt i ben trinxada, si es vol trinxar més, es pot acabar d'esmicolar amb ganivet

RECOMANACIONS

Si vols estalviar temps, en comptes de fer la pasta pots comprar les plaques que es troben a qualsevol supermercat. Però val la pena provar-ho.

PER RACIÓ	56 g Proteïnes	77 g Greixos	75 g Hidrats	4,1 g Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Pau | al xup-xup

cooknest.app/@alxupxup · Instagram @alxupxup