XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Canelones negros de calamar y gamba

4 raciones 560 kcal

Ingredientes

RELLENO

Calamares	Gambas	**2** chalotas
1 puerro	**½** cebolla	**1** zanahoria
2 dientes de ajo	Vino blanco	AOVE

VELOUTÉ NEGRA

Roux (mantequilla + harina)	Fumet de pescado (bonito y calamares o comprado)	Sal y pimienta
Polvo de cabezas de gamba	Tinta de calamar	

MONTAJE

Placas de canelones precocidos	Queso rallado (emmental + parmigiano)	Huevas de salmón

Elaboración

RELLENO

1. Dora los calamares bien picados y retira.
2. En ese mismo aceite, pocha las verduras muy finas.
3. Añade las gambas, el vino blanco y deja reducir.
4. Vuelve a poner los calamares, mezcla y deja enfriar.

VELOUTÉ NEGRA

5. Haz el roux.
6. Añade el fumet caliente poco a poco.
7. Salpimenta y añade el polvo de cabezas de gamba.
8. Termina con la tinta de calamar para ese negro intenso.

MONTAJE

9. Rellena los canelones, colócalos en la bandeja.
10. Cubre con la velouté negra y añade el queso.

HORNO

11. Gratina hasta que estén dorados y burbujeantes.

FINAL PRO

12. Justo al emplatar, añade huevas de salmón por encima.
13. Sirve y disfruta.

POR RACIÓN	35 g Proteínas	29 g Grasas	37 g Hidratos	2,8 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa