XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Canelones de atún y piquillos con velouté negra y gorgonzola

30min · 6 raciones · 517 kcal

Ingredientes

RELLENO

- **400 g** de atún
- **250 g** de pimientos del piquillo
- **1 paquete** de pasta de canelón en tubo

VELOUTÉ NEGRA

- **1 L** de fumet de pescado
- **50 g** mantequilla
- **50 g** harina
- Polvos de gamba
- **1 sobre** de tinta de calamar
- Sal y pimienta negra

GRATINADO

- **200 g** de queso rallado
- Gorgonzola al gusto

Elaboración

1. Pica fino el atún y los piquillos.
2. Rellena los tubos de pasta y colócalos en una bandeja.
3. Haz la velouté: mantequilla + harina, añade el fumet, la tinta, sal, pimienta y polvos de gamba.
4. Cubre los canelones con la salsa negra.
5. Añade el queso rallado.
6. Horno a 220 °C, 30 minutos.
7. Al salir, pon gorgonzola por encima y deja que se funda.

POR RACIÓN	40 g Proteínas	23 g Grasas	36 g Hidratos	2 g Fibra

Hecho con CookNest

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