



CANELONS DE LA CARME RUSCALLEDA

NADAL 2020

Ingredients per uns 50 canelons

- 500 g. de carn de vedella de la part del jarret o del conillet, tallada a daus grossos i regulars
- 500 g de carn porc de la part del coll, tallada a daus grossos i regulars
- 2 cuixes i 1 pit de pollastre
- 4 pastanagues, 4 porros, 4 cebes, 4 tomàquets, 4 grans d'all
- 1 fulla de llorer, un xic de canyella en pols, un xic de nou moscada ratllada
- sal, pebre
- 80 ml d'oli d'oliva extra verge, 50 g greix de porc
- 50 ml de brandy i 50 ml de xerès dolç
- dues llesques de pa tradicional, sense crosta i remullades amb llet de vaca
- 1 llauna de 50 g de foie-gras(opcional)
- 300 ml de crema de llet
- 50 plaques de pasta de canelons
- aigua mineral, sal i oli
- Salsa beixamel
- 120 g de formatge ratllat emmental

Elaboració del rostit

1. En una safata de forn, ben de la mida de la quantitat que us disposeu a cuinar, col·loqueu les carns i les verdures tot net, a talls regulars i ben mesclat (Atenció! No ha de quedar apilat). Poseu els tomàquets sencers cada un a una de les cantonades de la safata, per aportar humitat als angles. Amaniu-ho amb sal, pebre, canyella, nou moscada i llorer. Regueu-ho amb oli i poseu-hi per sobre el greix de porc. Entreu-ho al forn ben calent a **190°C** durant 45 minuts perquè vagi prenent color.
2. Retireu la safata del forn i ruixeu-la per sobre amb el brandi i el xerès dolç; gireu els talls i les verdures i torneu-ho a entrar al forn ara a **170°C**, durant 30 minuts més.
3. Torneu a retirar la safata del forn, gireu de nou tots els talls i les verdures i ara a **150°C** deixeu el rostit al forn durant 30 minuts més. Pareu el forn i deixeu-hi reposar la safata a dins durant 20 minuts. Amb aquest repòs el rostit quedarà molt més tendre i delicat.
4. Passeu per la picadora: les carns sense cap os, els alls, els tomàquets pelats, les verdures rostides, les dues llesques de pa remullat amb llet i el foie-gras. Aboqueu el picat obtingut a una cassola i afegiu-hi: el suc colat de la safata del rostit mesclat amb 300 ml de crema de llet. Poseu la cassola al foc a mitja potència i sense parar de remenar, mescleu i amasseu la barreja durant uns 4 minuts, afineu el punt de sal i ja teniu el farcit dels canelons a punt.



5. Formeu les porcions de carn rostida per als canelons (si considereu que en teniu de sobres, aquest és el moment de congelar-los).

SALSA BEIXAMEL

Ingredients per a 1 litre de salsa

- 1 l de llet de vaca
- 45 g de farina de blat
- 55 g de mantega de vaca
- 10 g de sal
- un xic de pebre blanc, un xic de nou moscada ratllada
- 30 ml de xerès sec

Elaboració

1. Poseu la mantega en una olleta, engegueu el foc lent i, quan sigui fosa, tireu-hi la farina, feu-ho coure a foc lent i sense parar de remenar. La farina ha de quedar cuita sense prendre color. Afegiu-hi la sal, el pebre blanc i la nou moscada i aparteu l'olleta del foc. (En l'argot de tècniques culinàries, l'operació de coure farina amb mantega, per espessir un líquid, s'anomena *roux*.)
2. En un pot a part, arrenqueu el bull de la llet i incorporeu la llet bullent a l'olleta on hi teniu el *roux*. Torneu a posar l'olleta al foc ben suau, remeneu amb el batedor de varetes fins a arrencar de nou el bull, deixeu-ho coure només 20 segons i aparteu-la del foc. Afegiu-hi el xerès sec, remeneu de nou amb el batedor per mesclar-ho bé i reserveu la salsa beixamel llesta. Passeu-la per un colador xinès per garantir una salsa impecable.

BON PROFIT!!!