

Canelones rellenos de cecina de chivo de Vegacervera, bechamel, espuma de Manzana Reineta del Bierzo y crujiente con ensalada

Cocineros: Yolanda León y Juanjo Pérez
 Restaurante: Cocinandos (León)

Tiempo:.....4 horas
 Categoría:.....Entrantes

Coste:.....Medio
 Dificultad:.....Alta

Ingredientes

(Para 4 personas)

Para la pasta

Pasta fresca 150 gr
 (100 gr. de harina, 1 yema, 50 gr. agua cocción chivo, sal y un chorro de aceite)

Para el relleno

Paletilla de cecina de chivo de Vegacervera 1 unidad
 Cebolla 100 gr
 Hongos frescos de Castilla y León .. 150 gr

Para la bechamel

Mantequilla 20 gr
 Harina 20 gr
 Agua cocción chivo 1,5 dl
 Leche de Castilla y León 150 gr
 Sal, pimienta y nuez moscada

Para la espuma de manzana

Manzana reineta del Bierzo 300 gr
 Ajo 1 diente
 Cebolla 150 gr
 Vino blanco del Bierzo, 1 dl de nata y 2 dl de fondo de ave o agua

Otros ingredientes

Pasta filo, lechugas, manzana reineta y vinagreta de vinagre de sidra de León

Elaboración

Para la pasta

Hacer un volcán con la harina tamizada, echar en el interior todos los ingredientes, amasar hasta obtener una masa algo dura. Reposar en cámara una hora, estirar fina y cortar en cuadrados de cinco por cinco centímetros. Cocer en agua hirviendo brevemente, refrescar en hielo y secar sobre paño limpio.



Para el relleno

Cocer el chivo, antes ponerlo a remojo entre 12 y 24 horas. Blanquear en agua fría, cuando hierva tirar el agua y poner nueva y cocer hasta que resulte tierno, 3-4 horas. Pochar la cebolla picada, añadir los hongos picados, saltear, añadir el chivo deshuesado y picado y un poco de bechamel. Hacer una bechamel, sazonar y reservar.

Para la espuma

Rehogar ajo picado, añadir cebolla en juliana, rehogar, añadir las manzanas con piel y fileteadas, rehogar, añadir un poco de vino blanco, reducir, añadir la nata y el fondo, dejar cocer a fuego suave, triturar, colar y rellenar sifón.

Para la pasta filo

Extender la pasta untada con mantequilla fundida mezclada con hierbas, introducir al horno hasta que estén doradas, a 160°C durante 15/20 minutos. Rellenar canelones con el relleno, meter a calentar al horno durante 20 minutos a vapor 80 grados.

Montaje del plato

En un plato colocar en el fondo bechamel, encima los canelones calientes, encima espuma de manzana. Tapar todo con la pasta filo y encima disponer las lechugas mezcladas con un poco de manzana rallada y con la vinagreta de sidra.