

Recetas Sabores del Quijote 2019

**CAZA MAYOR
CIERVO**

**Piedrabuena
23 - 24 Febrero**



**PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA**

CANELÓN DE MORCILLA DE CIERVO Y VERDURITA DE INVIERNO

Ingredientes:

Para el canelón:

- Pasta de canelón

Para el relleno:

- 1 Brocoli • 1 Coliflor • 1 Cebolleta • 1 Berenjena • 1 Calabacín • 1 Calabaza
- 1 Morcilla de ciervo

Para la bechamel:

- C/s Mantequilla • C/s Harina • C/s Leche • C/s Tomate frito • Sal • Pimienta
- Nuez moscada • Queso Manchego curado • Nata para cocinar • Tomate frito

Elaboración:

Para el relleno:

Cortar en mire poix y preparar de manera individual las verduras. Escaldar la coliflor y el brócoli. Saltear una por una todas las verduritas y preservar. En el mismo recipiente rehogar la morcilla de ciervo y añadir la harina, tostar bien y añadir la leche previamente calentada; cuando esté en el espesor adecuado añadir las verduritas que previamente hemos preparado, rellenar en manga y dejar que enfríe.

Para el canelón:

Calentar agua para cocer el canelón, es importante cocer la pasta al dente, preservar y rellenar los canelones con la farsa que hemos preparado antes. Napar el canelón con una reducción de nata y hierbas aromáticas, rallar queso manchego y gratinar.

Diego Morales
Latitud - Ciudad Real