

# 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