



Caneló de col farcit de peus de porc i gambes (Silvia Anglada, Es Tast de na Silvia)

INGREDIENTS (per 5 o 6 canelons)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| 2 peus de porc | Farina |
| 100 gr. de gamba petita | 300 gr. de carabassa |
| 5 o 6 fulles de col rissada | Orenga fresca |
| 5 porros | Oli d'Oliva |
| ½ bastanaga | Sal |
| 1 all (pelat i picat) | Aigua |

ELABORACIÓN:

Paso A)

2 manitas de cerdo partidas y blanqueadas en agua + hielo.

1 puerro

½ zanahoria

Agua

Poner en un cazo todo en frio y cocer hasta que las manitas de cerdo estén tiernas. En caliente deshuesarlas. El caldo de hervir se colará y dejaremos reducir hasta consistencia jarabe. Se le añadirá sal en el último momento. Reservar.

Paso B)

4 Puerros

1 ajo entero pelado y picado

Aceite de oliva

Harina

Gambas rojas pequeña o "panxuda" pelada y limpia (las cabezas y cascaras se reservan para otras elaboraciones, sopas, aceites..etc)

Sal

Orégano fresco o moradui.

En una cazuela con el aceite tibio se añadirá el puerro cortado finamente, el ajo picado, las manitas de cerdo, remover, añadir un poco de harina para que coja consistencia, (no siempre es necesario) al último momento añadiremos los aromáticos y las gambas picadas con cuchillo. Rectificar de sal y reservar.

Paso C)

Berza hojas

Agua + hielo

Sal

Agua

Pondremos una olla con agua y bastante sal para hervir las hojas enteras de berza (hervir a la inglesa) se conoce al procedimiento de hervir un alimento con abundante sal para cerrar los poros de los alimentos y no dejar salir la clorofila y que se pierda en el agua de cocción. Es simplemente escaldar una vez hierva el agua y enfriar en un bol con agua + hielo. Secar las hojas sobre un paño de algodón y una vez secas pasar suavemente el rodillo por la parte interior de la hoja, con el fin de romper los nervios de la berza y así poder enrollar sin dificultad.

Y procedemos a rellenar las hojas como si de un canelón se tratara. Se colocaran en una bandeja y se calentaran en el horno a 150 grados en el momento de emplatar. Mucho cuidado en la temperatura, ya que la berza se reseca.

Paso D)

Calabaza

Agua

Sal

Pelar y trocear la calabaza, poner en un cazo y añadir un poco de agua, dejar a fuego lento hasta que este cocida, rectificar de sal y triturar, hasta conseguir un puré. Reservar.

Emplatado:

Sobre un plato hondo se colocara cuidadosamente un "canelón" de berza acompañado de puré de calabaza y un poco de caldo. Decorar con pétalos de flores/brotes tiernos, etc.