

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Canelones de pescado

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 20 u. de Placas de canelones
- 150 gr. de gambas
- 300 gr. de merluza
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- Sal
- Aceite de oliva
- 75 gr. de mantequilla
- 20 gr. de harina
- 5 gr. de maicena
- 500 ml. de leche
- 500 ml. de caldo de pescado
- Una pizca de nuez moscada

Preparación

1. Pica bien a mano la merluza y las gambas.
2. Pica en el procesador de alimentos el puerro, la cebolla, el ajo y la zanahoria.
3. Sofríe lentamente a 100° con la batidora flexible a velocidad 1.
4. Cuando todo esté bien pochado, añade la merluza y las gambas para hacer un salteado y reserva.
5. Introduce en el bol de una en una (para que no se peguen) las planchas de pasta para cocerlas durante el tiempo que indiquen las instrucciones, con agua, sal y un chorro de aceite.
6. Cuando estén cocidas, déjalas enfriar en el agua y luego ponlas separadas sobre un trapo de cocina limpio.