

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/canelones-de-perdiz-y-trufa.html>

Canelones de perdiz y trufa

INGREDIENTES

16 láminas de canelones cocidos
4 perdices escabechadas desmenuzadas
1 pimiento morrón asado
100 gr. de piñones tostados
100 gr. de pasas de corinto
Aceite
Sal

Para la salsa:

1/4 l. de vino tinto
1/2 l. de caldo de carne
1/4 l. de nata líquida
Sal
1 trufa

PREPARACIÓN

Pon al fuego en una cazuela el vino tinto, el caldo de carne y la nata líquida junto con la mitad de la trufa bien picadita. Sazona y deja reducir hasta que espese.

En un cuenco, mezcla las perdices, los piñones, las pasas y el pimiento. Rellena los canelones con esta mezcla

Pásalos a una fuente apta para el horno y caliéntalos durante 2 o 3 minutos.

Retira los canelones del horno, cúbrelos con la salsa y adorna con la otra mitad de la trufa cortada en láminas finas.