# Canelón de pato con pera y setas

**Ingredientes:**

1 pato entero, canela, pimienta, 125 grs de grasa del pato de asar, 125 grs de harina, 1,5 de llet, 5 grs de nuez moscada, 50 grs de setas de temporada, 10 grs de piñones, 2 peras de Puigcerdà, 50 grs de caldo de carne.

**1.** Cocinar el pato al horno a 100 grados durante una hora. Después subid el horno hasta 200 y dorad.

**2.** Sacar la carne del pato y lo desmigajamos.

**3.** Mezclar la carne del pato con un poco de bechamel para tener la mezcla.

**4.** Poner a hervir 10 hojas de pasta *wonton* y hacer los canalones.

**5.** Pelar y cortad daditos muy pequeños y salteadlo con un poco de mantequilla.

**6.** Gratinar los canalones al horno con parmesano por encima.

**7.** Colocar los canalones en un plato y colocad por encima: los piñones salteados , les peras, las setas y el caldo de carne.