

Caneló d'ànec amb pera i bolets

Ingredients

1 ànec sencer, canyella, pebre, 125 grs de greix de l'ànec de rostir, 125grs de farina, 1,5 de llet, 5grs de nou moscada, 50grs de bolets de temporada, 10 grs de pinyons, 2 peres de Puigcerdà i 50 grs de fons de carn.

1. Cuineu l'ànec al forn a 100 graus una hora després pujeu el forn fins a 200 i daureu.
2. Treure'm la carn de l'ànec i l'esmicolarem.
3. Barrejar la carn de l'ànec amb una mica de beixamel per a tenir la farsa.
4. Bullir 10 fulles de pasta wonton i fer els canelons.
5. Peleu i talleu deutes molt petits i saltegeu-la amb una mica de mantega.
6. Gratinem els canelons al forn amb parmesà al damunt.
7. Disposem els canelons en un plat i col·loquem al damunt els pinyons saltats, les peres, els bolets i el fons de carn.