

Canelons de rostit amb salsa de foie i oli de tòfona amb parmesà

Ingredients: 3 pollastres, 1 peça de cansalada sense pell, 4 cebes, 3 porros, 6 pastanagues, oli i plaques de pasta fresca.

Ingredients per la salsa: 2l de fondo de pollastre, 350gr de bloc de foie, 150gr de brandi, 150gr de vi de Porto, 100gr de nata líquida i llevat.

Ingredients per l'oli de tòfona: 200gr d'oli de gira-sol i 50gr de brisura de tòfona.

1. Netegem els pollastres i tallem la cansalada a daus gruixuts.
2. Col·loquem les verdures tallades a daus gruixuts en una safata de forn. A sobre posem la cansalada i per últim, els pollastres enters salpebrats i regats amb un raig d'oli verge extra. Rostim al forn a 150 graus durant 4 hores i deixem refredar (però no a la nevera).
3. Desossem el pollastre i ho passem tot pel turmix o la termomix fins que fem una pasta. Si queda una mica seca, li afegirem una mica de nata líquida i la posem en una màniga.
4. Per preparar la salsa, posem al foc el fondo de pollastre, afegint també la nata i el foie. A part, reduïm el vi de Porto i el brandi, i ho afegim també. Finalment ho deixem reduir tot i ho lliguem amb una mica de llevat diluït en aigua.
5. Per l'oli de tòfona, cal triturar l'oli amb la brisura de tòfona.
6. Es munta com es veu a la fotografia.