

Canelones de asado con salsa de foie y aceite de trufa con parmesano

Ingredientes: 3 pollos, 1 pieza de tocino sin piel, 4 cebollas, 3 puerros, 6 zanahorias, aceite i placas de pasta fresca.

Ingredientes para la salsa: 2l de fondo de pollo, 350gr de bloque de foie, 150gr de brandy, 150gr de vino de Oporto, 100gr de nata líquida y levadura.

Ingredientes para el aceite de trufa: 200gr de aceite de girasol y 50gr de trufa.

1. Limpiamos los pollos y cortamos el tocino a dados gruesos.
2. Colocamos las verduras cortadas en dados gruesos en una bandeja de horno. Encima ponemos el tocino y por último, los pollos enteros salpimentados y regados con aceite AOVE. Asamos al horno a 150 grados durante 4 horas y dejamos enfriar (pero no a la nevera).
3. Deshuesamos el pollo y lo pasamos todo por el turmix o la termomix hasta que hacemos una pasta. Si queda un poco seca, le añadiremos un poco de nata líquida y la ponemos en una manga.
4. Para preparar la salsa, ponemos al fuego el fondo de pollo, añadiendo también la nata y el foie. Aparte, reducimos el vino de Oporto y el brandy, y lo añadimos también. Finalmente lo dejamos reducir todo y lo ligamos con un poco de levadura diluida en agua.
5. Para el aceite de trufa, hace falta triturar el aceite con la trufa.
6. Se monta como se ve a la fotografía.