

CANNELONI " A LA ROSSINI "

Ingredientes

1 tarrito de crema
24 Canneloni
2 cucharadas de mantequilla o aceite
1 cebolla
1 ó 2 sesos de ternera (según el tamaño)
3 cucharadas de Jerez o Vino Blanco
2 tazas de Bechamel espesa
1 cucharada de parmesano
2 latitas de paté de foie-gras de buena marca
4 yemas
sal y pimienta blanca
nuez moscada
parmesano
2 ó 3 tazas de Bechamel liviana

Preparación

En una sartén se calienta la mantequilla y se dora la cebolla picada muy fino, se añade el seso cocido de antemano y también picado. Se salta todo ligeramente y se echa el vino. Se rehoga un ratito y se retira. Se hace la salsa blanca espesa y se añade a lo anterior, junto con el parmesano, el paté de foie-gras, las yemas ligeramente batidas, sal, pimienta y una pizca de moscada. Se revuelve bien, de modo que quede una masa homogénea y se procede a rellenar los canneloni. No debe secarse el relleno, para esto se retira del fuego a tiempo.

Se cuecen los Canneloni en agua hirviendo con sal y unas gotas de aceite para que no se peguen, durante 15 minutos o 20. Ya cocidos, se les escurre y baña en agua fría. Luego se coloca sobre el mármol espolvoreado de parmesano para que no se peguen. Sobre cada cuadradito se va poniendo un poco de relleno y se enrollan. Separadamente se hace una salsa blanca liviana, la cual se liga fuera del fuego con 2 yemas y la crema; Luego se pone en un pyrex o en una fuente

de horno, un poco de esta salsa y encima se van colocando, los canneloni. Se cubren con el resto de la salsa, y se espolvorea de Parmesano. Cubriendo el todo con mantequilla derretida. Se lleva al horno mediano hasta que se dore.

Masa:

500 grs de harina
2 huevos
1 taza de agua, más o menos
sal

Se une el harina con los huevos y se agrega el agua poco a poco, amasando mucho. Se emplea el contenido de la taza de agua, menos un dedo, esto depende de la calidad del harina.

Una vez bien trabajada y desprendida del mármol, se reposa un rato envuelta en servilleta ligeramente húmeda. Luego se procede a estirarla bien delgada, con el rodillo y se corta en cuadrados de 8 x 10 cm.