

CANELOS DE NADAL

INGREDIENTS

Les quantitats d'aquesta recepta són orientatives, com la majoria de receptes tradicionals tenen tantes versions com persones que la cuinen, així que pots adaptar-la als teus propis gustos. De fet jo he fet el plat sense seguir cap tipus de mesura, només he fet cas a les proporcions dels ingredients de la beixamel.

- 3 paquets de 20 plaques de canelons “El Pavo”.
- Formatge ratllat.
- Mantega.

Farcit: (segons recepta d'Isidre Soterias)

- 4 cebes de Figueres.
- 2 porros.
- 3 pastanagues.
- 2 tomàquets.
- Alls.
- Llorer.
- 300 g cansalada.
- 300 g jarret de vedella.
- ½ pollastre.
- ½ pintada.
- 1 fetge de pollastre.
- Pa sec.
- 50 mL vi ranci.
- Oli.
- Sal.
- Pebre.

Beixamel:

- 1 L llet.
- 80 g mantega.
- 80 g farina.

REALITZACIÓ

1.

CONSELLS

Amb tants anys que porto cuinant, mai m'havia atrevit a fer canelons de carn, els havia fet de tonyina o altres farcits, però mai els típics canelons de Nadal i sant Esteve... terreny prohibit per una qüestió emocional, mai els podria fer tant bons com la iaia (la meva mare). Però després de moltes lluites internes, per fi, als meus 55 anys vaig decidir superar-ho i llençar-me al buit! El resultat...ara estic obligada a repetir-los!

He seguit la recepta del vídeo, però no al peu de la lletra, només de manera orientativa, veure fer-los a ma mare ha estat el millor aprenentatge.

- ✓ El més important és **dedicar-hi temps** i no voler-ho fer tot en un dia. Jo vaig començar la preparació unes setmanes abans del Nadal i vaig **congelar** els canelons ja fets, sense la beixamel. Així, el dia de menjar-los només cal descongelar, fer la beixamel i gratinar.
- ✓ El dia abans del muntatge fes el rostit.
- ✓ A l'endemà, tritura la carn i les verdures, bull les plaques de pasta, farceix els canelons i congela'ls.
- ✓ El dia de l'àpat, fes la beixamel i gratina.
- ✓ La **carn** i les verdures de la recepta poden variar tant com vulguis. Jo posa la carn que posava la mare:
 - Pollastre
 - Polla d'índia ("pava").
 - Vedella
 - Porc
 - Fetges de pollastre
 - Una mica de cansalada.
- ✓ Per comptes de vi ranci, jo poso **conyac** al rostit, com sempre feia ma mare.
- ✓ Jo no hi poso només llorer, faig servir els **farcellets d'herbes** que es venen ja preparats.
- ✓ Les **plaques de canelons** que utilitzo són "El Pavo" per cuire. Un cop vaig utilitzar en una altra recepta les plaques pre-cuïtes i no em van agradar gens. Cal seguir les indicacions del paquet i estendre-les ben bé al damunt d'un drap de cuina per assecar-les i poder farcir-les bé.

- ✓ A la beixamel m'agrada posar-li un polsim de **nou moscada**.
- ✓ Per gratinar, a més a més del formatge, jo hi poso uns trossets de mantega i queda més enrossit.
- ✓ El pa remullat amb llet no el poso en lloc.