

# CANELONES DE MORCILLA.



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Morcilla	1/2 ud	<b>Bechamel:</b>		<b>Salsa de piquillo:</b>	
Pimientos de piquillo	4 ud	Harina	50 g	Cebolla	1/4 ud
Champiñones	6 ud	Caldo (fondo de carne)	0,5 l	Ajo	1 diente
Pan Bimbo	6 ud	Mantequilla	100 g	Pimiento de piquillo	3 ud
Orégano		Queso (cremoso)	40 g	Sal	
Sal				Caldo	0,25 l

## ELABORACIÓN

### Bechamel:

Poner en una cazuela mantequilla esperar a que se derrita añadir harina, remover con una varilla añadir caldo dejar que hierba y espese un poco añadir queso. Esperar a que se deshaga añadir sal y orégano.

### Salsa de piquillo:

Rehogar la cebolla en una sartén con un poco de aceite introducir el ajo y pimientos de piquillo (triturar y colar)

### Canelón:

Coger una loncha de pan Bimbo quitar la corteza amasar y estirar con un amasador, añadir o rellenar con medio pimiento de piquillo (reservar).

Triturar la morcilla (desmigalar), cortar los champiñones en brunoise y saltear junto con la morcilla en una sartén.

Añadir esto al montado anterior, enrollar y atar con una hoja fina de puerro, meter al horno con un poco de aceite en una placa y esperar a que se dore el pan.

## EMPLATAR

Emplatar primero con salsa de queso y luego con salsa de piquillo.