

CANELONS DE PEIX

Nota: Adaptació Forki de la recepta del restaurant 7 Portes

4 persones	Ingredients
18 unitats	de pasta de caneló
	rap
	gambes
30 grs	tomàquet concentrat o un sofregit de tomàquet natural
1	ceba
200 ml	llet
200 ml	crema de llet de 35%
50 grs	mantega
75 grs	farina (25 grs + 50 grs)
100 ml	oli d'oliva verge extra
1 copeta	conyac
500 ml	fumet de peix fet amb el cap del rap i els de les gambes o un caldo de peix del supermercat
	sal
	pebre
	nou moscada

Preparació

- Separar el cap de les gambes de les cues. Pelar les cues i reservar les closques.
- Enrossir els caps amb una mica d'oli. Retirar els caps i espréme'ls sobre un plat. Reservar aquesta essència a la nevera pel final
- Amb els caps espremuts, les closques de les gambes i l'espina central dels talls de rap farem un fumet. Bullir-ho uns 20 minuts,
- Eliminar el budell del llom de les gambes (fem un petit tall al llom i estirem el fil vermell).
- Tallar les cues de les gambes a daus petits. Reservar.
- Tallar el rap daus petits. Reservar.
- Escaldar els tomàquets i treure'ls-hi la pell i les llavors. Picar la polpa
- Ofegar a foc baix la cebeta picada a la cassola amb l'oli del sofregit dels caps de les gambes
- Quan la cebeta comenci a fer-se transparent hi afegim el tomàquet
- Coure el sofregit fins que ens quedi ben fosc.
- Abans d'acabar el sofregit hi posem el rap i les gambes tallats a daus ben petit i els deixem coure 5 minuts
- Hi tirem una mica de conyac i deixem que s'evapori l'alcohol.
- Afegir-hi de mica en mica uns 25 grams farina i anar remenant fins que tinguem una pasta consistent.
- Per acabar posar-hi la llet, remenar bé i deixar-ho coure uns minuts més.
- Salpebrar i rascar-hi un quart de nou moscada.

Làmines de pasta de canelons i conformar els canelons

- Bullir les làmines de pasta de canelons en aigua abundant els temps que ndiqui al paquet en una cassola ampla. Anar posant les làmines d'una en una dins de la cassola
- Treure-les amb molt de compte de dins de l'olla i deixar-les refredar al damunt d'un drap de cuina net
- Quan la pasta sigui freda farem els canelons

- Posar una cullerada del farciment a prop d'un dels laterals del caneló i enrotllar la làmina sobre si mateixa
- Anem posant els canelons en una safata que pugui anar al forn

Salsa de cobertura

- Desfer la mantega en una paella i anar-hi afegint de mica en mica 50 grs de farina tamisada
- Cure-ho a foc baix durant uns 3 minuts sense deixar de remenar
- Agafar el brou de peix i afegir-hi l'essència dels caps de les gambes i abocar-ho a la paella. Anar remenant fins a tenir una pasta cremosa.
- Afegir-hi la crema de llet i deixar-ho coure uns 2 minuts.
- Salar-ho al gust.

Forn

- Tirem la salsa de cobertura per sobre dels canelons i espolsar-hi formatge ratllat.
- Gratinar al forn durant uns 4 minuts. Anar vigilant.