

## **Canelón relleno de foie con setas y gratén de parmesano:**

### Ingredientes:

- 18 láminas de pasta para canelones (o rigatoni)
- 500g de setas variadas
- 200g de foie
- 200mL de nata líquida
- 200g de queso parmesano
- Una trufa
- Dos cucharadas de mantequilla
- Sal y aceite
- Pimienta negra y Nuez moscada
- 2 dientes de ajo, perejil



### Preparación:

- Sumerge en agua o cuece las láminas de pasta y disponlas extendidas. Limpia las setas, trocea y saltéalas en una sartén con el ajo y perejil picado muy pequeño
- Fuera del fuego, salpimenta y añade el foie. Rellena las láminas de pasta bien escurridas con la mezcla de setas y forma los canelones. Disponlos en una fuente de horno o directamente en platos individuales
- Derrite la mitad de la mantequilla. vierte la nata y  $\frac{3}{4}$  partes del parmesano rallado, bate con unas varillas, condimenta con un poco de sal, pimienta y nuez moscada e incorpora también la trufa finísimamente cortada. Cuece a fuego suave hasta que se espese, removiendo continuamente
- Vierte la salsa sobre los canelones, espolvorea por encima el resto del parmesano y un poco de mantequilla para lograr un gratinado con un color más dorado
- Gratinar, emplatar y servir