



INGREDIENTS

- 12 plaques de canelons sense gluten

Per la salsa beixamel

- 500 ml de beguda d'arròs
- 40 g de midó de blat de moro
- 20 g d'oli d'oliva
- Sal, pebre, nou moscada

Pel farcit

- 4 cullerades d'oli d'oliva
- 500 g de cuixa de pollastre
- 200 g de botifarra blanca
- 200 g de ceba
- 10 g d'all
- 70 g de tomàquet
- Un raig de vi ranci
- 30 g de panses
- 30 g d'ametlles torrades
- 15 g de pinyons torrats
- 30 g d'orellanes
- Pa ratllat sense gluten
- Sofregit de tomàquet

ELABORACIÓ

1. Bulliu les plaques de caneló tal com indica el fabricant. Refredeu-les, poseu una mica d'oli per que no s'enganxin i reserveu-les tapades amb un plat.
2. Hidrateu la fruita seca en un cassó coberta d'aigua.
3. Per fer el farcit, agafeu una cassola amb oli i rostiu el pollastre i la botifarra tallada a trossos.
4. Afegiu-hi la ceba i l'all trinxats. Sofregiu una mica i afegiu el tomàquet ratllat.
5. Tapeu-ho i ho deixeu coure una estona. Poseu el vi ranci i deixeu evaporar. Salpebreu-ho.
6. Poseu a la cassola els pinyons sencers i les ametlles.
7. Per últim afegiu-hi les panses i les orellanes, amb una mica de l'aigua que ajudarà a acabar de coure el rostit. Un cop cuit, reserveu-lo.
8. Desosseu la carn de pollastre.
9. Trinxeu el rostit en una batedora durant molt poc temps per tal que no quedi un puré.
10. Per a la beixamel, mescleu una part de la beguda d'arròs freda amb el midó perquè es desfaci.
11. Poseu-ho en una cassola tot plegat i li feu arrencar el bull. Poseu-la a punt de condiments.
12. Mescleu una part de la beixamel amb el farcit.
13. Agafeu la pasta de caneló, poseu-hi una mica de farcit i tanqueu per donar-li la forma de tub.
14. Poseu la beixamel pel damunt i ho gratineu amb pa ratllat sense gluten.
15. Salseu una mica de sofregit de tomàquet pel marge i serviu els canelons al mig.

OBSERVACIONS

Revisar sempre que tots els ingredients utilitzats siguin de marques conegudes i que no contenen traces dels al·lèrgens indicats.

