Canelón de calabacin Relleno de risotto de lomo de bellota

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *vidalbuenyantar*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Tener el arrox echo en pilaf o semi cocido, y utilizar un film de plastico para ayudarse a hacer el canelon

Descripción:

Se trata de hacer un canelon con unas laminas de calabacin las cuales las vamos a escaldar en agua hirviendo y enfriar en agua y hielo y al que luego rellenaremos con unas lonchas de lomo y de un risotto de lomo de bellota y de caldo de pollo acompañaremos con un mexclum de ensalada brotes tiernos y frutos secos.

Ingredientes para 4 personas :

- 150 gr de Arroz bomba la Fallera
- 250gr de Lomo de Bellota Embutidos y jamones España
- 2 und de calabazin
- 1 cebolla
- 8 cucharadas de Aceite de oliva
- 2 vaso de caldo de pollo
- Mezclum de ensaladas
- Vinagre de manzana
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

esta es una version de pincho una sola lamina de calabacin rellena con una loncha de lomo y una cucharada de rissoto que hemos preparado con un caldo de pollo, 20 lonchas de lomo picado a cuchillo un poco de nata sal y pimienta