



Daniel Yranzo
Restaurante Farándula -Zaragoza

CHEF



CANELÓN TRUFADO DE CERDO

INGREDIENTES *4 raciones*

- 4 placas de lasaña
- 4 manitas y 200 gs de carne picada
- 50 g de jamón serrano
- 1 trufa

Para cocer las manitas:

- Cebolla, ajo, puerro, zanahorias, romero, laurel, clavo y cebollino
- Un vaso de vino blanco

Para el sofrito

- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 2 tomates pelados
- 1 cayena
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN

1. Salpimentar las manitas bien limpias y afeitadas, dorarlas en un sartén, desglasar con vino blanco y poner en una olla exprés a cocer con agua, los vegetales y las especias durante hora y media.
2. Deshuesar las manitas y picarlas, colar la salsa, reducir y espesar ligeramente.
3. Hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento verde y el tomate, agregar la carne picada y cocinar hasta que se quede bien dorada y suelta. Entonces, agregar las manitas y un poco de la salsa para que se trabe. Afinar con sal, pimienta negra y una cayena
4. Cocer las placas de lasaña siguiendo las instrucciones del fabricante. Rellenar con el guiso de manitas, al que habremos añadido la trufa rallada y el jamón en taquitos en el último momento.

VALORES NUTRICIONALES

Energía: **294 KCAL.**

Hidratos: **19 G.**

Proteínas: **17 G.**

Grasas: **17 G.**

