

Recepta

**Caneló tebi
de porros, escamarlans
i formatge El Set**



Caneló tebi de porros, escamarlans i formatge El Set



Ingredients per a 4 persones:

- 16 escamarlans
- 8 porros joves (tendres)
- Mantega
- Sal
- Pebre blanc
- Nou moscada
- 8 làmines de pasta "wonton"
- Oli d'oliva verge
- 200 g formatge El Set ratllat
- 100 cl crema de llet fresca

Elaboració:

Netegem els porros i els tallem a juliana fina. Els deixem en remull una hora, aproximadament, per tal que perdin tota la terra.

Posem la mantega a fondre en una cassola, hi afegim el porro escorregut i l'anem ofegant molt a poc a poc, ja que sinó ens agafarà color daurat, que en aquest cas no ens interessa.

Transcorreguts 10 minuts escorrem l'aigua de cocció sobrant i hi afegim la crema de llet, la sal, un polsim de pebre blanc i nou moscada ratllada. Coem durant 8 minuts més i reservem.

Coem les làmines de pasta wonton en aigua abundant durant 3 minuts i les refredem amb aigua i gel per tal de tallar la cocció. Disposem un tovalló de roba sobre la taula i enrotllem els canelons amb el farcit que hem preparat anteriorment.

Marquem els escamarlans pelats a una paella amb un raig d'oli d'oliva verge i els daurem pels dos costats.

Escalfem els canelons al forn, amb un xic de mantega a sobre, durant 8 minuts a 180°C.

Un cop tinguem els escamarlans daurats i els canelons calents, prepararem la salsa de mantega. Reduïm una mica de crema de llet i hi anem incorporant mantega de mica en mica, rectificuem de sal i ja ho tindrem tot a punt per a l'emplatat.

Per acabar, ratllarem el formatge El Set amb un ratllador fi i li donarem el toc final.

Apunts importants:

Aquest plat és molt representatiu del Restaurant Casamar, ja que fa molts anys que el tenim a la carta. És un plat senzill però delicat.

Hi posem el formatge El Set, que és un formatge artesà, català, d'ovella.

la Mar
de bé