RecetaKA

CANELONES DE BACALAO AL CURRY



Ingredientes para 4 personas: 12 láminas de pasta de canelones / 2 patatas / 1 chalota / 400 gr de bacalao desalado / 3 dientes de ajo / 1 cebolleta / 1 rodaja piña / ½ manzana granny / ½ plátano / aceite / vino blanco / 200 ml leche coco / 750 g nata para cocinar / curry



Elaboración

1. Cocer las patatas y pelarlas.
2. Rehogar el bacalao junto con la chalota picada y el ajo.
3. Añadir las patatas troceadas y mezclarlo todo muy bien. Salpimentar.
4. Hidratar la pasta si viene precocida o en su caso cocer la pasta en agua con sal hasta que este al dente. Escurrir.
5. Para la salsa:
   - Picar finamente la cebolleta y dorarla en un poco de aceite, añadir el ajo picado.
   - Cortar la fruta en brunoise e incorporar a la sartén y pochar unos minutos
   - Rociar con el vino blanco. Dejar reducir el alcohol.
   - Espolvorear el curry y añadir la leche de coco y la nata. Cocer unos 10 minutos. Triturar la salsa.
6. Rellenar los canelones con el bacalao. Colocar en una bandeja de horno y cubrir con la salsa.
7. Hornear a 180º unos 15 minutos.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil