

CANELONS

INGREDIENTS

- 1 Botifarra
- 2 Pollastre
- 3 Porc
- 4 250 Grams de carn salada
- 5 Fetge
- 6 Pate
- 7 Pernil
- 8 5 Alls
- 9 1 Branca de canyella
- 10 1 Fulla de llore
- 11 1 Ceba
- 12 vi blanc
- 13 conyac
- 14 Pasta
- 15 sal
- 16 oli
- 17 Formatje
- 18 Mantega
- 19 Nou
- 20 LLet
- 21Carn picada

ESTRIS

- 1 Bol
- 2 cullera
- 3Forcilla
- 4 forn
- 5safata
- 6 olla
- 7 plat



1. Primer agafem un bol i fiquem i formatge, sal,oli i reposa dos dies.
 2. Dies després agafem el pollastre , carn picada i el porc i el talleu separat.
 3. Poseu la carn picada amb la beixamel i o deixeu reposa 5 dies.
 - 4 Més tard poseu en un plat fiquem formatge pollastre pasta poseu el canelons.
 - 5LLavors afegiu la beixamel.
 - 6 Al forn 30 entre 90 graus 50 minuts.
-