

rebost

VEP!  
Com anam?

# Canelons de creps

## INGREDIENTS

### Per als creps:

- 3 ous
- ¼ de llet sencera
- 150 grams de farina
- sal



### Per al farcit:

- 250 grams de vedella
- 250 grams de porc
- 250 grams de pollastre
- 150 grams de fetge de porc
- ½ ceba
- 3 tomàtiques de ramellet
- oli d'oliva
- herbes aromàtiques
- sal i pebre bo

### Per a la beixamel:

- 1 litre de llet sencera
- 3 cullerades de farina
- 2 cullerades de mantega
- nou moscada
- sal i pebre bo

# rebost

VEP!  
Com anam?

## PROCEDIMENT

- Començarem per les creps. Dins d'un recipient alt, ficarem 3 ous, 150 grams de farina, 1 tassó de llet sencera i 1 pessic de sal.
- Tot d'una, batrem tots els ingredients amb una batedora elèctrica. Deixarem que reposi la crema durant 10-15 minuts, perquè el midó de la farina absorbesqui la llet i així lligui millor la massa.
- Passat aquest temps, ja podrem fer les creps...
- Encalentirem una paella petita i antiadherent. En ésser ben calenta, l'untarem amb una cullerada de mantega, omplirem un cullerot petit de massa líquida de crep i l'escamparem per tota la paella.
- Esperarem mig minut i comprovarem que la crep es desferra de la paella. Llavors, li pegarem la volta amb l'ajuda d'una espàtula i acabarem de marcar la crep per l'altra banda.
- Traurem la crep i continuarem repetint el procés fins obtenir-ne 20.
- Llavors, passarem a fer el farcit...
- Xaparem a bocins petits tota la carn i les verdures. Llavors, encalentirem oli dins d'una greixonera i fregirem la carn. Primer el porc i la vedella i, quan agafin una mica de color, hi afegirem el pollastre.
- En ésser daurada la carn, hi incorporarem 1 ceba a daus, 2 fulles de llorer senceres, 1 branqueta de moradux i 2 alls sencers. I ho salpebrarem tot a plaer.
- Quan la ceba sigui fluixa, hi afegirem la tomàtiga i, al cap d'una estoneta, el fetge. En tenir-ho tot ben confitat, passarem tot el sofrit per la capoladora, fins tenir-lo ben triturat.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- Llavors, serà el moment de preparar la beixamel.
- Dins d'una paella, ficarem 2 cullerades de mantega, 3 cullerades de farina i anirem afegint a poc a poc 1 litre de llet. Davallarem un poc el foc, perquè no se'ns aferri la mescla al fons de la paella, i hi afegirem 1 pessic de sal, pebre bo i nou moscada. Ho anirem remenant sense parar fins que sigui en el punt ideal d'espessor.
- A continuació, mesclarem dues cullerades de beixamel amb la carn capolada, perquè faci una bona pasteta. I, tot d'una, procedirem a omplir els canelons.
- Omplirem cada crep amb una bona cullerada de carn. Les enrodillarem i les passarem a una llauna de forn rectangular.
- Tot seguit, repartirem la beixamel per damunt dels canelons i els durem al forn per gratinar.
- El forn ha d'estar prèviament encalientit a màxima potència. Hi gratinarem els canelons durant 10 minuts i llestos.
- Bon profit!