



CANELONES DE LECHAZO CON BOLETUS

Ingredientes

- Carne de lechazo sobrante de las cenas o comidas navideñas.
- 4 dientes de ajo.
- 1 vaso de vino blanco.
- 4 láminas de canelones.
- 1 boletus grande.

Elaboración

1. Troceamos la carne de lechazo de las sobras.
2. Con los huesos del lechazo que nos hayan sobrado hacemos un caldo, dejándolos cocer junto con un puerro, una zanahoria y un poco de perejil, durante una hora. Posteriormente lo colaremos.
3. Doramos los ajos y añadimos la carne previamente troceada, y el vino. Cubrimos con agua y dejamos cocer durante 2 horas.
4. Cocinamos los canelones según sean planchas precocinadas o no.
5. Rellenamos los canelones con la masa elaborada.
6. Cortamos el boletus en filetes y los cocinamos vuelta y vuelta con un poco de aceite y sal.
7. Una vez montados los canelones, añadimos el caldo ya colado y acompañamos con los boletus a la plancha.