# Canelons a la catalana – świąteczny przysmak prosto z Katalonii

Boże Narodzenie to czas, kiedy kuchnia zamienia się w centrum dowodzenia, a stoły uginają się pod ciężarem tradycyjnych potraw. Ale co powiesz na mały kulinarny eksperyment w tym roku? Zamiast trzymać się wyłącznie naszych polskich tradycji, może warto spojrzeć na to, co gotują na święta nasi europejscy sąsiedzi? W Katalonii, w słonecznej Hiszpanii, jednym z ulubionych dań świątecznych są canelons – kremowe rurki makaronu nadziewane mięsnym farszem, oblane aksamitnym beszamelem i zapieczone na złoto.

Brzmi pysznie? To dopiero początek! Pokażemy Ci, jak przygotować canelons a la catalana, korzystając z przepisu szefa kuchni Dwór Korona Karkonoszy. Jego zdaniem święta to czas, kiedy warto eksperymentować w kuchni, jednocześnie szanując tradycję. Canelons łączą w sobie ducha świątecznego obiadu z kreatywnością – to danie, które zaskakuje i zachwyca jednocześnie.

## Canelons – włoskie korzenie w katalońskim wydaniu

Canelons mają swoje korzenie w kuchni włoskiej, co nie jest zaskakujące, biorąc pod uwagę bliskość Katalonii i Włoch. Jednak katalońska wersja różni się od włoskiego oryginału – bogaty farsz z trzech rodzajów mięsa (wieprzowina, wołowina i kurczak) oraz dodatek foie gras nadają temu daniu wyjątkowego charakteru.

– To nie jest zwykłe cannelloni. Wersja katalońska to ukłon w stronę tradycji świątecznego stołu – bogata, aromatyczna i pełna smaku. *–* dodaje szef kuchni Dwór Korona Karkonoszy.

## Przepis na canelons a la catalana – krok po kroku

Składniki:

Na caneloni:

* 12 płatów makaronu do caneloni
* 200 g mielonej wieprzowiny
* 200 g mielonej wołowiny
* 200 g mielonego kurczaka
* 1 cebula
* 1 puszka foie gras (lub pasztetu z wątróbek)
* 1 puszka pomidorów krojonych
* Sól i pieprz do smaku
* Tarty parmezan

Na beszamel:

* 60 g masła MSM Mońki
* 60 g mąki
* 800 ml mleka
* Sól
* Gałka muszkatołowa

Przygotowanie:

1. Przygotowanie farszu:
   * Posiekaj cebulę i podsmaż ją na patelni przez około 20 minut, aż będzie miękka.
   * Dodaj mielone mięso (wieprzowinę, wołowinę i kurczaka) i smaż przez około 10 minut, aż mięso się zarumieni.
   * Dodaj foie gras i dobrze wymieszaj.
   * Dodaj krojone pomidory i gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
2. Przygotowanie beszamelu:
   * W rondlu rozpuść masło.
   * Dodaj mąkę i mieszaj, aż powstanie gładka masa (roux).
   * Stopniowo dodawaj mleko, ciągle mieszając, aż sos zgęstnieje.
   * Dopraw solą i gałką muszkatołową.
3. Przygotowanie makaronu:
   * Ugotuj płaty makaronu zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
   * Po ugotowaniu odcedź i rozłóż na czystym ręczniku kuchennym.
4. Składanie caneloni:
   * Na każdy płat makaronu nałóż porcję farszu i zawiń, tworząc caneloni.
   * Ułóż caneloni w naczyniu żaroodpornym.
5. Pieczenie:
   * Polej caneloni beszamelem i posyp tartym parmezanem.
   * Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 20 minut, aż wierzch będzie złocisty.

Dodaj do tego kieliszek wytrawnego wina i masz gotowy przepis na świąteczną kolację, która zachwyci Twoich bliskich i przeniesie na chwilę kubki smakowe do słonecznej Katalonii. Przygotuj canelons według przepisu szefa kuchni Dwór Korona Karkonoszy, a Twoje święta zyskają niepowtarzalny charakter.