

## CANELONS DE GAMBA BLANCA I PEIX

Per a 4 persones:

- 400 g de gamba blanca
- 500 g de rap o d'un altre peix blanc, tallat a daus petits
- 5 o 6 escalunyes
- La part blanca de dos porros
- 3 pastanagues petites
- 300 g de xampinyons
- 1 L de llet
- 80 g de mantega
- 90 g de farina
- 50 g d'oli d'oliva suau
- 1 pessic de sal, de pebre blanc, pebre negre i nou moscada
- 40 plaques de canelons, aproximadament
- Formatge ratllat

Preparació:

- Pelem les gambes, trossegem els cossos en quatre i els reservem.
- Posem els caps i les pells amb 50 g d'oli i sofregim uns minuts. En acabar, colem bé i guardem l'oli.
- Triturem les pells de la gamba i ho posem en una cassola juntament amb la llet i ho coem 7 min. Ho colem i guardem la llet de gambes.
- Fonem 50 g de mantega i afegim la farina. Ho removem fins que quedi ben integrat i hi afegim la llet, sal, pebre i nou moscada i ho coem uns 10 min fins que veiem que la beixamel ja estigui llesta. Reservem.
- Triturem lleugerament les escalunyes, pastanagues, xampinyons, porros i l'oli reservat de les gambes. Ho posem en una cassola i hi incorporem 30 g de mantega. Sofregim 20 min.
- Un cop sofregit, incorporem els trossets de peix i de gambes. Continuem sofregint uns 10 min, fins que veiem que el peix comença a estar cuit.
- Hi afegim 4 cullerades de beixamel perquè el farcit quedi més lligat i ho deixem a foc lent uns minutets més.
- Ho deixem refredar abans de farcir els canelons.
- Cobrim amb la beixamel restant i ho gratinem al forn amb una mica de mantega i formatge ratllat per sobre fins que quedi daurat.

Aquest farcit és polivalent! El podem fer servir per farcir uns pebrots del piquillo, unes creps, uns carabassons prèviament buidats i cuits o per exemple per uns aperitius en cassoles o vol-au-vents.