

# Canelón de calabacín Relleno de risotto de lomo de bellota



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** vidalbuenyantar **Recetizador:** Mirela Andrici



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Tener el arroz echo en pilaf o semi cocido, y utilizar un film de plastico para ayudarse a hacer el canelon

## Descripción:

Se trata de hacer un canelon con unas laminas de calabacín las cuales las vamos a escaldar en agua hirviendo y enfriar en agua y hielo y al que luego rellenaremos con unas lonchas de lomo y de un risotto de lomo de bellota y de caldo de pollo acompañaremos con un mezclum de ensalada brotes tiernos y frutos secos.

## Ingredientes para 4 personas :

- 150 gr de Arroz bomba la Fallera
- 250gr de Lomo de Bellota Embutidos y jamones España
- 2 und de calabacín
- 1 cebolla
- 8 cucharadas de Aceite de oliva
- 2 vaso de caldo de pollo
- Mezclum de ensaladas
- Vinagre de manzana
- Sal y Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

esta es una version de pincho una sola lamina de calabacín rellena con una loncha de lomo y una cucharada de rissoto que hemos preparado con un caldo de pollo, 20 lonchas de lomo picado a cuchillo un poco de nata sal y pimienta