

 <div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div>
 <p>Ingredientes: (para 4 personas)</p> <p>12 Gambas</p> <p>4 langostinos</p> <p>100 gr de centollo</p> <p>200 gr de setas variadas</p> <p>1 Cebolla</p> <p>1 dedal generoso de vino blanco</p> <p>1 dedal de conac</p> <p>1 Cuhara sopera de harina</p> <p>125 gr. Mantequilla</p> <p>1l. Leche entera</p> <p>sal y pimienta</p> <p>Elaboraci</p> <p>Para el relleno: Picaremos la cebolla muy fina y la reogaremos con la mantequilla, a dimos a la cebolla el centollo, las gambas y los langostinos previamente picados. Flambeamos con conac y despues perfumamos con vino blanco, achamos la harina la tarbajamos con toda la farsa y a dimos la leche, conseguiremos una bechamel, rectificamos de sal y le damos un toque de pimienta al gusto. Reservamos la masa para luego rellenar el canel.</p> <p>Para el canel:</p> <p>Enrollar la pasta won-tong sobre un molde cilindrico resistente al horno, sellar en el extremo, hornear 10 minutos a unos 180*, retirar el molde y rellenar con la bechamel de gambas.</p> <p></p>