

Gran Canelón



stargourmet



LOS CANELONES

Un poco de historia



Si bien la pasta rellena cuenta con siglos de historia a sus espaldas, los canelones son una de las creaciones más recientes del panorama gastronómico italiano. A partir del siglo XVII se pueden encontrar ciertas especialidades llamadas *cannelloni*, pero muy diferentes de lo que son ahora. En el libro de cocina de Vincenzo Corrado *"Il cuoco galante"* de 1773, figuran unos macarrones rellenos de puré de ternera que se servían en las cortes napolitanas. A mediados del siglo XIX, estos macarrones se rellenaban con diferentes ingredientes y se servían horneados con salsa de carne y queso parmesano. Pero lo más parecido a los canelones de hoy en día aparecen en el recetario *"La gastronomia moderna"* de Giuseppe Sorbiatti de 1855 llamados *"Cannoncelli alla Bresciana"* servidos con mantequilla tostada y queso parmesano. Sin embargo, habrá que esperar hasta 1910 y dos volúmenes de *"L'arte Cucinaria in Italia"* de Alberto Cougnet, para ver por primera vez los auténticos canelones de pasta. Las recetas se expandieron rápidamente todas con su indicación geográfica: *Canelloni alla Bolognese, alla Siciliana, alla Lombarda, alla Toscana, alla Rossini, alla Provenzale, "Quisisana"* (del famoso Hotel en Capri), etc.

Lo cierto es que desde el medioevo hasta hoy, los europeos han hecho de la pasta italiana un elemento central de sus cocinas. Sin embargo, gracias la migración, tanto en Europa como en países extra-europeos (Argentina, Estados Unidos o Australia) los canelones en especial han enamorado.

En España su éxito empezó en Barcelona, donde la burguesía de principios del siglo XIX llegó a adoptar como suyos los canelones, que por San Esteban se hacían rellenos de la carne sobrante del cocido navideño (*escudella i carn d'olla*), incluyéndose definitivamente en la dieta mediterránea.



GRANCANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA AL PEDRO XIMÉNEZ A LA PLANCHA



GRANCANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA AL PEDRO XIMÉNEZ A LA PARRILLA CON GRANCREMA DE CALABAZA DE GINO'S Y NUBES DE PARMESANO

REFERENCIA · FORMATO

FR00004 · Canelón de 25 cm de largo y 150 g de peso. 10 canelones por caja de 1,5 kg

El Gran Canelón

DE STAR GOURMET

Gracias a su masa pre-cocida, ofrece gran versatilidad en la preparación. Se pueden hacer fritos, a la plancha, a la parrilla o al horno directamente.



GRANCANELÓN DE LONGANIZA, BOLETUS Y TRUFA AL HORNO CON BECHAMEL A LA TRUFA BLANCA.



GRANCANELÓN DE LONGANIZA, BOLETUS Y TRUFA FRITO, CON GRANCREMA 5 QUESOS DE GINO'S PREPARADA CON NATA Y HUEVO POCHÉ.

REFERENCIA · FORMATO

FR00003 · Canelón de 25 cm de largo y 150 g de peso. 10 canelones por caja de 1,5 kg



GRANCANELÓN A LA PLANCHA DE CORDERO ASADO CON SALSA ALGERIANA DE ILOU.



GRANCANELÓN DE CORDERO ASADO AL HORNO CON SALSA TANDOORI MASALA DE COCO Y DECORADO CON ALGAS WAKAME.

REFERENCIA · FORMATO

FR00002 · Canelón de 25 cm de largo y 150 g de peso. 10 canelones por caja de 1,5 kg





**GRANCANELÓN DE LONGANIZA, BOLETUS Y TRUFA
AL HORNO EN SALSA ROYAL FOIE.**

stargourmet

CHEF EJECUTIVO

César Terrer

SOLCHEM NATURE S.L.

C/ Aragón 119 planta E
08015 Barcelona · Spain.

DIVISIÓN STAR GOURMET

Polígono Industrial Vilapou · Nave 33
08640 Olesa de Montserrat
Barcelona · Spain
T.+34 937 787 277

ONLINE

info@star-gourmet.com
<https://star-gourmet.com>

Fotografías:
[franciscosanzphotographer](#) 

