

Canelones de carne picada



Nombre de la receta

Canelones de carne picada

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

5

Alérgenos

Gluten Leche Sulfito

Descripción

Canelones rellenos de carne picada con bechamel y queso gratinado

Ingredientes

- 20 placas de canelones
- 1 cebolla
- 1 pimienta verde
- 3 dientes de ajo
- 250 mililitro de salsa de tomate

- 1/2 vasos de vino blanco
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 600 gramos de carne picada
- 150 gramos de queso para gratinar
- 500 mililitro de bechamel
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta negra molida

Pasos

1 En primer lugar ponemos a hervir una cacerola ancha con agua y sal. Cuando el agua esté hirviendo, comenzamos a echar las láminas de canelones de una en una, esperando que vuelva a bullir antes de echar la siguiente.



2 Cocemos a fuego fuerte removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera para que los canelones no se peguen al fondo pero con cuidado de no romper las placas. Cuando la pasta está a punto, las vamos sacando con cuidado.



3 Las ponemos sobre unos paños limpios para que se escurran bien.



4 Ahora procedemos a hacer el relleno. Para ello ponemos el aceite a calentar y pochamos la cebolla, los ajos y el pimiento verde picaditos a fuego moderado.



5 A continuación añadimos la carne picada, en este caso de cerdo y salpimentamos al gusto. Removemos muy bien para que la carne se vaya repartiendo.



6 Cuando la carne está guisada, añadimos el vino y lo dejamos hasta que se evapore el alcohol.



7 Por último, añadimos 150 mililitros de tomate frito y removemos todo. Rectificamos de sal y apartamos del fuego dejando atemperar el relleno.



8 Con el resto del tomate lo utilizamos para repartirlo en la base de la fuente donde vamos a cocinar los canelones.



9 A continuación pasamos a distribuir el relleno sobre las placas de canelones. Si está frío se trabaja mejor para envolverlos.



10 Enrollamos nuestros canelones y los colocamos sobre la fuente con la junta hacia abajo.



11 Ahora los cubrimos de de bechamel.



12 Ya solo nos queda esparcir el queso rallado y meterlo en el horno con calor arriba y abajo 1 180°C hasta que se gratine el queso. Podemos ponerlo primer a fuego moderado para que se calienten los canelones antes de que se gratine el queso. ¡Los sacamos y ya tenemos listos nuestra ricos canelones!



Observaciones o consejos

En este caso los hemos rellenado de carne de cerdo pero se puede hacer mitad de cerdo y ternera o mitad de cerdo y pollo. Una sugerencia para darles más sabor es añadir al relleno una latita pequeña de paté.

Autor

Matilde Linares