Canelones bolognesa



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para la salsa bolognesa

Carne picada: 600 g
Pimienta: A gusto
Ají molido: 1 cda
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Orégano: 1 cda
Parmesano rallado: Cantidad necesaria
Sal: 1 cda
Tomates en cubos: 1 Taza
Vino Tinto: Cantidad necesaria
Cebollas: 2 Unidades
Diente de ajo: 1 Unidad
Hongos de pino hidratados: 100 Gramos
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Paprika: 1 cda
Puré te tomate: 1 Taza
Zanahoria: 1 Unidad
Caldo: 1 Taza

Para la masa

Sal: A gusto
Leche: 2 Tazas
Harina: 6 cdas.
Yemas: 4 Unidades
Huevo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para la masa de creppes

- En un bol, mezclamos huevos, yemas, *harina* tamizada, leche, condimentamos con una pizca de sal y llevamos a reposar a la heladera por 30 minutos.
- Pincelamos con *manteca* una sartén de teflón y colocamos un cucharón de la masa reposada

- A fuego suave cocinamos los creppes finos de ambos lados
- Reservamos.

Para la bolognesa

- En una *cacerola* de hierro caliente con aceite de oliva cocinamos *cebolla* picada, *ajo* picado y desglasar con vino tinto.
- Añadimos *morrón* rojo y verde picado y *zanahoria* en rodajas
- Continuamos la cocción por unos minutos y agregamos carne picada hasta que comience a cocinarse.
- Incorporamos *hongos* de pino hidratados picados, tomates en cubos y puré de tomates
- Mezclamos, añadimos caldo y condimentamos con sal, pimienta, *pimentón*, *ají* molido y *orégano*.
- Dejamos cocinar durante 90 minutos a fuego suave y reservamos hasta que enfríe.

Para el armado

- Rellenamos los creppes con abundante bolognesa, enrollamos, cortamos en mitades y llevamos a una fuente de manera vertical
- Completamos la fuente, espolvoreamos con queso rallado y llevamos a un horno fuerte hasta que estén bien gratinados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-bolognesa