

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 de 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 *cacero* 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>