Canelones de Carabineros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canelones precocidos: 16 Unidades
Pan Rallado: c/n
Hojas frescas de perifollo: c/n

Bechamel de carabineros

Cabezas y cáscaras de los carabineros: c/n
Harina: 70 Gramos
Mantequilla: 70 Gramos
Leche: 1 Litro
Sal: c/n

Relleno de los canelones

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Puerro: 1/2 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Carabineros: 8 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Bechamel de carabineros

- En una olla fundir *mantequilla*.
- Cocinar los carabineros un minuto por ambos lados.
- Retirar y *pelar*.
- Reservar los cuerpos para el relleno y volver a poner las cabezas y las cáscaras en la sartén,
- Machacar para sacar toda su esencia
- Pasados unos minutos, retirar los carabineros.
- Incorporar la *harina* y cocer a fuego bajo.
- Incorporar la leche caliente sin parar de remover hasta que espese.
- *Sazonar* y reservar

Relleno de los canelones

- Picar el *ajo*, el *puerro*, la *cebolla* y *dorar* muy bien a fuego medio en una sartén.
- Picar los cuerpos de los carabineros e incorporar
- Añadir dos o tres cucharadas de bechamel.
- Probar de sal y rectificar si fuera necesario.

Armado

- Meter el relleno en una manga pastelera y rellenar los canelones.
- Cerrar, napar con la salsa bechamel y pan rallado y *gratinar* hasta tener una superficie dorada.
- Decorar con unas hojas frescas de perifollo o brotes.

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