

# Canelones de locos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal gruesa:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

### Relleno

**Ajo chilote:** 1/2 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Locos de mar cocidos:** 10 Unidades

### Salsa

**Ajo chilote:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva extra virgen:** 20 cc

### Varios

**Mozzarella:**

**Tomates:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo salada y una cucharada de aceite de oliva coloque la masa de canelones a cocinar. Retire y reserve.

**Masa para canelones:** 8 Unidades

**Vino Blanco:** 50 cc

**Crema de leche:** 100 cc

**Cilantro:** 1 cda.

## Relleno

- Corte en cubos pequeños los locos previamente cocidos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla* junto con el *ajo*.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue la *crema* de leche.
- Añada los locos, sal y pimienta. Mezcle bien y deje enfriar.

## Armado

- Rellene los canelones con la preparación.

## Salsa

- Pique el *cilantro*.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una olla con aceite de oliva extra virgen rehogue el *ajo* con el *cilantro*.

## Presentación

- Corte el *tomate* al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte la *mozzarella* en cubos.
- Sirva dos canelones con la salsa, decore con los cubos de *tomate* y espolvoree con el queso *mozzarella*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-locos>