

# Canelones de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pasta al huevo:** 400 g

**Caviar negro:** A gusto

### Chernia salteada

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 1 Taza

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Ajo:** 1 Diente

**Chernia:** 4 Filetes

### Relleno

**Jugo de Limón:** 1/4 Taza

**Ajo:** 3 Dientes

**Ralladura de limón:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Chernia:** 400 g

**Vino Blanco:** 1 Taza

### Salsa bechamel

**Caldo de pescado:** 1 L

**Harina:** 80 grs.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Eneldo:** A gusto

**Tomillo:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Corte el pescado en pequeños cubitos.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* unos segundos, luego agregue el pescado, desglace con vino blanco y una vez que se evapore el alcohol añada la ralladura junto con el *jugo* de *limón*.

## Salsa bechamel

- Coloque en una olla caliente el aceite de oliva y la *harina*, mezcle continuamente unos minutos y agregue el caldo de pescado a medida que necesite mientras mezcla enérgicamente para que no se formen grumos, sazone con sal.
- Pique el *eneldo* junto con el *tomillo*.

## Cernia salteada

- Corte los filetes de cernia al medio dándoles forma pareja.
- Machaque el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el diente de *ajo* junto con la cernia, selle de ambos lados y sazone con sal, pimienta y *jugo* de *limón*, unos segundos antes de retirar del fuego agregue la *crema* de leche, cocine unos segundos y retire.

## Armado

- Incorpore solo una parte de la salsa bechamel a la cocción de pescado, sazone con sal y pimienta, mezcle, retire del fuego y procese
- Perfume con el *eneldo* y *tomillo* picado, mezcle y deje enfriar.
- Estire la masa y corte en rectángulos de 30X15cm
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee los rectángulos de pasta durante 30 segundos aproximadamente, retire y pase por agua fría, deje escurrir sobre un repasador.
- Tome un rectángulo de pasta y con la ayuda de una cuchara rellene, luego enrolle formando el canelón
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- Sobre una placa coloque una base de salsa bechamel y sobre esta disponga los canelones luego bañe con salsa bechamel y *crema* de leche
- Cocine en horno hasta *dorar*.

## Presentación

- Sirva en un plato un par de canelones junto con una porción de cernia salteada.
- Decore con caviar negro y hierbas aromáticas.

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