Canelones de Ternera, Cebolla y Queso Azul



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Carne picada: 600 grs
Cebolla caramelizada: 200 grs
Láminas de canelones: 12 Unidades
Mozarella: 100 grs
Nata 35%: 200 cc
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Brandy: c/n
Castañas: 100 grs
Harina: 20 grs
Mantequilla: 20 grs
Vino Tinto: 400 cc
Queso Azul: 200 grs
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Cocer la masa para los canelones y reservar.
- Poner en remojo los anacardos o castañas con agua.
- En una sartén poner un poco de aceite de oliva y la *mantequilla*.
- *Dorar* el *puerro* y la *zanahoria* cortados en *brunoise* y agregar la carne picada.
- Añadir la *harina* y cocinar unos minutos.
- Desglasar con el brandy, esperar que el alcohol evapore y echar dentro el vino, los anacardos o castañas y el *tomillo*.
- Dejar que se cocine a fuego bajito durante unos 15 minutos.
- A último momento, agregar la **cebolla** caramelizada y mezclar bien.
- Extender la masa en nuestra superficie de trabajo y sobre ella hacer choricitos con el relleno.
- Cerrar y colocar sobre una bandeja de horno engrasada.
- Por encima poner la *nata* junto con la mozarella y trocitos de queso azul.
- Añadir los anacardos o castañas previamente escurridos y llevar al horno hasta que gratinen los quesos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-ternera-cebolla-caramelizada-y-queso-azul