

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 mozzarella 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>