Canelones de verduras y ricota de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa para canelones: Cantidad necesaria

Relleno

Queso Emmental: A gusto
Ricotta de cabra: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano: A gusto
Manteca: 1 cda.
Arvejas frescas: 1 Taza
Acelga: 2 Paquetes
Mozzarella: 200 g
Chauchas: 150 grs.
Espinacas: 2 Paquetes
Ciboulette: A gusto
Crema de leche: 1/2 Taza
Brócoli: 1/2 Plantas
Esparragos: 1 Paquete
Piñones: 1/2 Taza
Coliflor: 1/2 Unidad

Salsa

Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Vino Blanco: 1/4 Taza
Leche caliente: 1/2 L
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Salsa

- Pele y pique la *cebolla*.

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla* a fuego lento durante 8 minutos, condimente con sal
- Luego espolvoree con *harina* previamente tamizada y mezcle
- Agregue el vino blanco y deje cocinar la *harina* mientras mezcla continuamente
- Una vez evaporado el vino incorpore la leche caliente de a poco sin dejar de mezclar, sazone con sal, pimienta y nuez moscada
- Termine la cocción una vez espesa la salsa.

Relleno

- Corte las chauchas al bies.
- Separe las flores de *brócoli* y *coliflor*.

Armado

- Corte la masa en rectángulos para los canelones.
- En una sartén saltee la *espinaca* unos minutos.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee la acelga, retire, pase por agua helada y escurra
- Reserve el agua y blanquee la masa unos segundos, retire y seque con un repasador.
- Blanquee las chauchas, retire y pase por abundante agua helada
- Proceda del mismo modo con el *brócoli* y *coliflor*.
- Pique la acelga, la *coliflor*, el *brócoli* y la *espinaca*
- Coloque luego en un recipiente junto con las chauchas, las arvejas, la *espinaca*, los piñones, desgrane encima la **ricota** y espolvoree con abundante queso parmesano, mezcle bien.
- Estire los rectángulos de masa y rellene sin llegar a los bordes, coloque un trozo de *mozzarella* y enrrolle.
- En una placa para horno con *manteca* y *crema* de leche acomode los canelones, pinte con la salsa y cubra con los espárragos, agregue el resto de salsa, queso emmental previamente cortado en finas tiras y parmesano.
- Lleve a horno precalentado a temperatura máxima y cocine hasta *dorar*
- Retire y deje reposar unos minutos.

Presentación

- Sirva los canelones en una fuente y decore ramitas de *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-verduras-y-ricota-de-cabra