

Canelones de carne

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Puerro: 1 Unidad
Bacon ahumado: 100 g
Leche: 100 ML.
Tomates: 2 Unidades
Pimentón dulce: 1 cda
Apio: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad
Carne de ternera picada: 300 g
Harina: 1 cda
Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Sal:
Aceite De Oliva:

Para la bechamel:

Manteca: 60 g
Harina: 60 g
Orégano fresco:
Queso Parmesano Rallado:

Leche: 1 L
Nuez Moscada:
Pimienta:
Sal:

Para la masa:

Huevos: 3 Unidades
Aceite De Oliva:

Harina: 300 g

Para la salsa:

Cebollas: 2 Unidades
Tomates: 1 k
Laurel: 1 Hoja
Sal:

Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Aceite De Oliva:

Orégano fresco: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Para el relleno cortamos el ajo y la cebolla en [brunoise](#) finamente
- Luego, cortamos el apio, el puerro y la zanahoria también fino.
- Cortamos el *tomate* en [concassé](#) retirándole la piel y las semillas.
- Una vez que tenemos todo, en una olla salteamos el *apio*, el *puerro*, la *zanahoria*, el *bacon*, el *ajo* y la *cebolla* con un poco de aceite
- Cuando esté todo dorado, agregamos la harina y revolvemos.
- Luego, agregamos la carne picada y dejamos cocinar.
- A continuación, añadimos el tomate en *concassé* y un chorrito de leche
- Salpimentamos y dejamos que todo se siga cocinando.

Para la salsa de tomate

- Cortamos el ajo y la cebolla en *brunoise*.
- Luego, en una sartén, con un poco de aceite de oliva, doramos el *ajo* y la *cebolla* y lo rehogamos
- Añadimos el *tomate* pelado y sin semillas, el *laurel*, el *tomillo* y cocinamos a fuego suave.

Para la masa

- En un bol, mezclamos la harina, los huevos y un chorrito de aceite
- Amasamos bien hasta unir todos los ingredientes y dejamos descansar.

Para la bechamel

- en una *cacerola*, derretimos la *manteca* y, a continuación, agregamos la harina y revolvemos hasta que se cocine.
- Luego, añadimos la leche de una sola vez y batimos hasta que la salsa hierva
- Terminamos con sal, pimienta y nuez moscada
- Reservamos.
- Precalentamos el horno para *gratinar*.

Para armar los canelones

- estiramos la masa bien fina y cortamos rectángulos del tamaño que nos guste.
- Luego, cocinamos los triángulos en agua hirviendo durante 30 segundos. Los retiramos y los secamos con un papel absorbente.
- Rellenamos cada uno con la mezcla de carne y formamos rollos
- Los colocamos en una bandeja de horno previamente untada con un poco de bechamel.
- Cubrimos los canelones con la salsa de *tomate* y, luego, con la bechamel.

Para terminar

- Espolvoreamos con queso parmesano y lo llevamos a *gratinar*.
- Emplatamos los canelones y espolvoreamos con *orégano* fresco (opcional).
- Servimos.

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