Canelones rellenos de picadillo de pavo



Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Armado

Canelones: 10 Unidades
Queso Oaxaca: 1 Taza
Granos de elote dulce: Cant necesaria

Relleno

Cebolla: 1/2
Carne molida de pavo: 350 grs.
Zanahoria picada: 1/2 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Apio picado: 1/2 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Granos de elote dulce: 1/2 Taza
Jitomates: 2 Unidades

Salsa bechamel

Harina: 100 g
Leche: 1 Taza
Mantequilla: 100 grs.

Salsa de poblano

Caldo De Pollo: 1 Taza
Crema: 1 Taza
Chiles poblanos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno

- Cortar la *cebolla* en pluma y picar los jitomates.
- En una sartén, freír la *cebolla*, los jitomates, la *zanahoria*, el *apio*, el *elote* dulce, la carne molida de **pavo**
- Salpimentar, mezclar y reservar.

Salsa bechamel

- En una olla, fundir la *mantequilla*
- Luego agregar la *harina* y la leche
- Salpimentar y cocinar hasta espesar
- Retirar y reservar.

Salsa de poblano

- En la cuba de una procesadora, colocar los chiles poblanos limpios y escalfados, el caldo de *pollo* y la *crema*
- Salpimentar y licuar.

Armado

- Mezclar el relleno con la salsa bechamel
- Llevar la mezcla a una manga y rellenar los canelones.
- Disponer los canelones en una fuente
- Regar con la salsa de poblano -reservar un poco-, echar por encima el queso Oaxaca y un poco de granos de *elote*
- Llevar a horno a 180 °C durante 25 minutos.
- Servir el resto de salsa en el centro del plato, disponer los canelones encima y, por último, decorar con *epazote* fresco.

- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y ricos.
- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas
- Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final
- Las zanahorias gruesas son más duras y son más difíciles de cocinar.
- Prepara un sabroso y saludable caldo de *pollo* casero.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-rellenos-de-picadillo-de-pavo