

# 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>