

Canelones verdes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon 1999:

Crêpes de verdeo

Manteca: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo (la parte verde): 3 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Relleno

Manteca: Cantidad necesaria

Nuez Moscada: A gusto

Ricotta: 400 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Panceta ahumada: 150 g

Salsa de crema y queso azul

Queso Azul: 150 grs.

Crema de leche: 200 cc

Salsa de tomates

Salsa de tomates: 1 Taza

Tomillo: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 1 Taza

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Crema de leche: Cantidad necesaria

Nueces: 50 g

Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Tomates secos rehidratados: 100 g

Preparación de la Receta

Crêpes de verdeo

- Procese las hojas de verdeo con los huevos y disponga en un bowl.
- Incorpore la *harina*, sal, pimienta y mezcle.
- Añada agua poco a poco hasta formar una masa chirle.
- En una sartén caliente con *manteca* vierta un poco de masa hasta cubrir el fondo.
- Deje cocinar hasta que se desprege de la base, dele vuelta y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta terminar con la masa

Relleno

- Pique finamente la *cebolla* morada.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas finas.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pique las nueces.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *panceta* con la *cebolla* y la *cebolla* de verdeo durante 5 minutos.
- Pase a un bowl y agregue la ricotta, 2 cucharadas de *crema* de leche, pimienta, las nueces picadas y la mitad del queso parmesano rallado

Armado

- Rellene las crepes y enrolle.
- Acomode en una placa para horno enmantecada, bañe con la *crema* de leche, espolvoree con queso rallado, cubos de *manteca* y gratine en el horno caliente.

Salsa de crema y queso azul

- En una *cacerola* caliente la *crema* de leche con queso azul hasta que éste se funda
- Incorpore las hierbas frescas picadas y retire del fuego

Salsa de tomate

- Pique los tomates secos hidratados.
- En una sartén caliente saltee los tomates secos hidratados.
- Incorpore la salsa de tomates, sal, *tomillo* y deje cocinar durante 10 minutos.

Presentación

- Sirva una porción de canelones en un plato y rocíe con las dos salsas.