



Canelones rellenos de ternera y verdura



Elaboración: 45' | Calorías: 753 | Porciones: 4 | Dificultad: Fácil

Ingredientes

Masa : | **Harina** 300 g. | **Huevos** 2 unidades | **Sal** 1 pizca | **Aceite** 2 cdas. | **Agua** 4 cdas. | **Queso rallado** 4 cdas. | **Relleno :** | **Salsa Blanca ALICANTE** 1 sobre | **Leche** 400 cc. | **Aceite** 3 cdas. | **Cebolla** 1 unidad | **Carne picada especial** 250 g. | **Tomate triturado** 1 lata de 240 g. | **Caldo de Verdura ALICANTE** 1 sobre | **Laurel en Hojas ALICANTE** 1 unidad | **Agua** 1 taza | **Espinaca cocida** 1 atado | **Queso rallado** 4 cdas. | **Pimienta Blanca Molida ALICANTE** ¼ cdita. | **Nuez Moscada Molida ALICANTE** ½ cdita. |

Preparación

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Para la masa:

Volcá la harina sobre la mesada y formá un hueco en el centro, ahí colocá los huevos, la sal, el aceite y el agua. Mezclá primero los ingredientes que están dentro del hueco y luego incorporá la harina. Uní todo formando una masa suave y lisa (para que eso pase vas a tener que amasar unos 10 minutos como mínimo).

Cubrí la masa con papel film y dejala descansar en la heladera por unos 30 minutos. Pasado ese tiempo estírala de unos 2 mm de espesor, bien finita. Podés hacerlo con un palo de amasar o una máquina de pastas.

Una vez estirada la masa cortá cuadrados parejos, hervilos en abundante agua con sal y luego de unos 4 minutos colalos y ponelos sobre una superficie espolvoreada con queso rallado.

Para el relleno:

En una cacerola con leche prepará la Salsa Blanca Alicante como se indica en el envase.

En una sartén caliente rehogá a fuego suave la cebolla previamente picada hasta que se transparente, unos 5 minutos aproximadamente. Incorporá la carne picada y cocinala hasta que cambie de color, unos 5 minutos aproximadamente, cuando eso pase, agregá el tomate picado, el Caldo de Verduras y el Laurel en Hojas Alicante junto al agua.

Cociná la preparación 20 minutos a fuego bajo y luego dividila en dos partes. A una de ellas añadile 4 cdas. de Salsa Blanca Alicante, la espinaca cocida y picada, el queso rallado, Pimienta Blanca Molida y Nuez Moscada Molida Alicante.

Para el armado:

En cada cuadrado de masa previamente cocido, colocá una cucharada de relleno, enrollalo dándole forma de canelón y colocalo en una fuente para horno previamente enmantecado.

Una vez hechos todos los canelones, cubrilos con el resto de la salsa blanca, espolvoreá con queso rallado y llavalos a horno medio por unos 15 minutos hasta gratinar.

Al momento de servir, acompañá con la salsa de tomate y carne previamente reservada.

Tips y consejos

El secreto de una buena pasta se encuentra en el amasado.

Se puede realizar esta misma receta reemplazando carne por pollo.

Para celíacos se puede hacer la masa con harina de maíz o utilizar hojas de acelga para envolver el relleno y armar los canelones.

En lugar de usar esta pasta para canelones, se pueden utilizar panqueques.