

Canelones de carne

**Nombre de la receta**

Canelones de carne

Tiempo

3 Horas

Dificultad

Media

Personas

9

Alérgenos☐

Gluten

☐

Leche

Descripción

Canelones rellenos de carne de cerdo y pollo.

Ingredientes

- 40 placas de canelones
- 800 gramos de carne de cabezada de cerdo
- 2 muslos con contramuslo de pollo
- 1 cebolla
- 0 vasos de coñac
- 4 cucharadas soperas de tomate frito

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 150 gramos de queso para gratinar
- 1 litro de leche
- 4 cucharadas soperas de harina de trigo
- 1 pizca de nuez moscada
- 100 mililitro de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de mantequilla

Pasos

1 Con estos ingredientes de carne rellenaremos unos 36 canelones. Es una receta fácil pero muy laboriosa por lo que aprovecharemos para hacer la comida del día y el resto de los canelones los pondremos en una bandeja a congelar separados unos de otros. Cuando estén congelados los guardamos en bolsas herméticas y ya los tenemos preparados para otra ocasión en la que sólo tendremos que hacer la bechamel.



2 En primer lugar vamos a preparar la carne. Para ello salpimentamos los filetes y los muslos de pollo que hemos partido en trozos grandes una vez quitada la piel.



3 En una sartén de base ancha ponemos el aceite y cuando está caliente freímos las chuletas de cerdo dorándolas por ambos lados pero sin que se hagan del todo. Las sacamos y reservamos.



4 A continuación hacemos la misma operación con los muslos de pollo.



5 Una vez dorados por ambos lados quitamos 2/3 del aceite y echamos la cebolla cortada en juliana. Añadimos el cerdo, el coñac y medio vaso de agua.



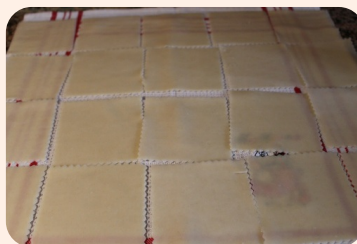
- 6** Tapamos y dejamos cocinar a fuego bajo durante unos 45 minutos para que la carne se haga bien por dentro.



- 7** Una vez blandita apartamos y dejamos atemperar. Cortamos la carne en trozos deshuesándola. Añadimos sólo un poco de la cebolla y pasamos a picarlo con una picadora. Una vez tenemos la carne picada en un bol ponemos un colador y con la ayuda de una cuchara echamos el resto de la cebollita y apretamos para que suelte el jugo sobre la carne. Reservamos.



- 8** Para cocer nuestros canelones, preparamos una olla con abundante agua salada y con un chorrito de aceite. Cuando esté hirviendo vamos echando las placas de unan en una para que no se corte la ebullición y no se peguen entre sí. Las removeremos con mucho cuidado durante la cocción con una cuchara de madera. El tiempo según nos indique en la caja. Siempre echamos alguna placa de más por si se rompe alguna. Una vez a punto, pasamos la olla al fregadero y la ponemos debajo del grifo de agua fría para cortar la cocción. Las vamos sacando y las ponemos sobre unos paños de algodón.



- 9** Ahora pasamos a hacer la bechamel. Para ello derretimos la mantequilla, echamos la harina, removemos con una varilla bien para que se cocine la harina y vamos añadiendo leche y removiendo conjuntamente. Salamos al gusto y echamos pimienta y nuez moscada a nuestro gusto. Removemos hasta que tome la consistencia deseada. No debe quedar muy espesa.



En cuanto tenemos la bechamel, echamos un par de cazos a la carne picada y removemos. Ya

10 Tenemos preparado nuestro relleno.



11 A continuación pasamos a distribuir el relleno sobre las láminas de canelones.



12 En los recipientes donde los vayamos a gratinar, ponemos un fondo con un poquito de tomate frito.



13 Sobre el tomate vamos colocando los canelones rellenos.



14 Ahora cubrimos con bechamel, si se ha enfriado y se ha quedado un poco espesa, la volvemos a poner al fuego y le añadimos un poco más de leche removiendo un instante.



15 Por último ponemos el queso rallado que hayamos elegido por encima y metemos la horna. Yo lo pongo unos 10 minutos con el fuego bajo para que se caliente todo y luego paso a gratinar hasta que esté a nuestro gusto.



16 Ya tenemos preparados nuestros ricos canelones.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares