

Canelones de carne



Ingredientes

Para el relleno de carne:

- 500 g de carne picada
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 100 g de salsa de tomate frito
- 50 g de uvas pasas
- 18-20 placas de canelones

Para la bechamel:

- 1 litro de leche
- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina
- pimienta negra
- nuez moscada, sal
- queso rallado para gratinar o queso semicurado

Dedicación : 20 minutos

Preparación : 20 minutos

Cantidad : 4 - 6 raciones



- 1 Preparamos el relleno de carne :** Comenzamos cortando la cebolla y el ajo en tacos muy finos. Sofreímos la cebolla y el ajo durante unos minutos a fuego medio hasta que la cebolla quede blanda. Añadimos la carne picada, una pizca de sal y pimienta y cocinamos a fuego medio-alto. Incorporamos las uvas pasas mezclamos y cocinamos unos 5-6 minutos hasta que desaparezca el líquido. Añadimos el tomate frito, mezclamos bien, retiramos del fuego y reservamos.
- 2 Preparamos la BECHAMEL:** empezamos preparando una Roux -> ponemos un recipiente a fuego medio y echamos la mantequilla . Cuando la mantequilla se haya derretido añadimos la harina y removemos bien, con unas varillas o una cuchara de madera. Dejamos que se cocine esta Roux, sin parar de remover, durante un par de minutos. Cuando empiece a formar burbujas, pero sin que llegue a tomar un color tostado y sin parar de remover se va añadiendo la leche templada. La leche estará caliente (sin hervir) y la añadiremos en tres o cuatro veces. Removeremos cada vez hasta integrarla toda y hasta que coja consistencia y el espesor deseado. Si utilizamos unas varillas esta labor será más fácil. Finalmente aromatizamos con la nuez moscada, pimienta negra molida y sal, mezclando bien. Tapamos con film transparente y reservamos.
- 3** En una tartera con agua hirviendo y una pizca de sal **ponemos a cocer los canelones durante 4 minutos.** Luego los sacamos y dejamos enfriar separados para que no se peguen. | Ponemos a calentar el horno a 200º C = 390º F.
- 4** **En una fuente honda** y rectangular colocamos una capa de bechamel. Extendemos una placa de canelón y rellenamos el centro y los vamos enrollando en forma de tubo. Los agarramos con cuidado y los colocamos en la fuente sobre la capa de bechamel. Pondremos el corte hacia abajo y hacemos lo mismo con el resto. Cubrimos los canelones con una capa de bechamel y espolvoreamos queso rallado por encima. Lo metemos en el horno y **horneamos a 200º C = 390º F durante unos 15-20 minutos.** Cuando el queso tome un color dorado retiramos y a disfrutarlos!!!