Canelones de carne



Ingredientes

Relleno de carne (boloñesa):

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

Bechamel:

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

Canelones de carne

Sobre esta receta

Hoy te mostraré cómo preparar unos deliciosos Canelones de Carne. Además, este plato resulta especialmente jugoso y sabroso, ofreciendo el irresistible sabor de la carne en combinación con una salsa de tomate, una suave bechamel y, por supuesto, el crujiente toque del queso rallado. Del mismo modo, en este vídeo descubrirás todos los trucos necesarios para elaborarlos fácilmente y, así, poder disfrutarlos en cualquier ocasión.

Preparación

Relleno de carne BOLOÑESA: Comenzamos el relleno de estos canelones de carne, 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.

Preparamos la bechamel:

(Para que la bechamel no coja grumos los ingredientes no deben tener contrastes de temperatura y utilizaremos unas varillas manuales). Para hacer esta bechamel clásica empezamos preparando una Roux: Ponemos un recipiente a fuego medio y echamos la mantequilla (no calentamos el cazo antes, porque esto haría que se nos pegue la roux). 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

Horneado

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.

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 ya tenemos estos espectaculares canelones de carne, listos para servir.

Más ingredientes para añadir

- Podemos añadir al relleno de carne (boloñesa) zanahoria, apio, perejil, Jamón serrano.
- También podemos añadirle a la Bechamel un chorro de la salsa de hacer el relleno, le dará más sabor y se integrarán mejor los canelones.