Canelones rellenos de carne |



Ingredientes

• 400 g de filetes de ternera picados

• 1 cebolla, 1 zanahoria

• 1 diente de ajo, perejil y sal

• 3 lonchas de jamón serrano

• 1 paquete de canelones enrollados «La Collezione» de Barilla

• 100 g. de Mozarella, o de queso semicurado.

Bechamel para los canelones :

• Medio Litro de Leche

• 2 cucharadas de Harina

• 2 cucharadas de harina fina de maiz Maizena

• Una cucharada de mantequilla, nuez moscada y sal... o ...Salsa del sofrito de la carne con las verduras

Sobre esta receta

Los canelones de carne son una receta muy fácil de preparar, que nos hará disfrutar de la carne, con un toque de cocina italiana. La invención del canelón se atribuye al compositor Gioachino Rossini, de quien se dice que, además de tener muy buen gusto en su paladar, era un excelente cocinero.

Preparación

Comenzamos cortando el jamón, cebolla, ajo, perejil y zanahoria en tacos muy finos.

En una tartera con agua hirviendo y punto de sal, ponemos a cocer los canelones durante 4 minutos. Luego los sacamos con el mango de la cuchara y dejamos enfriar separados para que no se peguen.

Mientras se cuecen los canelones, sofreímos la cebolla, ajo, perejil, añadimos la carne picada, una pizca de sal, y vamos mezclando todos los ingredientes. Dejamos que se haga unos 3 minutos, y añadimos un par de cucharadas de salsa de tomate. Retiramos del fuego, añadimos el jamón y mezclamos bien.

Preparamos una bechamel rápida

Vertemos en una tartera la leche, harina y Maizena. Removemos con una varilla hasta que esté bien mezclado (sin grumos). Ponemos la mezcla al fuego, vamos removiendo con una cuchara hasta que la mezcla empieza a espesar (notareis mayor peso), apagamos el fuego y seguimos revolviendo un poco hasta que quede una textura cremosa. Ahora echaríamos una cucharada de mantequilla, nuez moscada, y sal. Nosotros en su lugar le añadimos, además, salsa de hacer la carne y las verduras.

Antes del montaje ponemos a calentar el horno a 200º C. A continuación, una fuente profunda y rectangular, repartimos una capa de bechamel. Rellenamos los canelones con ayuda de una cucharilla, y los vamos colocando en la fuente sobre la capa de bechamel. Cubrimos los canelones con bechamel y espolvoreamos

Canelones rellenos de carne |

queso rallado o picado por encima.

Horneado

Lo metemos en el horno, y horneamos a 200º C unos 15 - 20 minutos, con calor arriba y abajo, y con la bandeja en el centro del horno. Si veis que se os está tostando mucho el queso demasiado rápido, podéis poner una capa de papel de aluminio por encima de la fuente o simplemente bajar la fuente un estante. Pasado ese tiempo retiramos y ya tenemos nuestros deliciosos canelones de carne, listos para disfrutar.

Recuerda

- Esta es una receta para unas 4 raciones, para una cantidad menor, simplemente debes adaptar la cantidad de ingredientes.
- Para que no se peguen las placas de lasaña, sobretodo cuando no tenemos mucha práctica, lo mejor es hacerlas en una cazuela ancha y no añadir muchas de golpe, sino las que podamos mover y controlar sin que se peguen. Se cuecen en agua hirviendo durante unos 5 minutos. En cuanto esas estén listas, las retiramos con cuidado y las dejamos sobre un paño hasta que enfríen.
- Otro método que funciona muy bien, es hidratarlas en agua templada durante más tiempo. Ponemos en un recipiente una capa de placas de lasaña o canelones, las cubrimos con film plástico y extendemos otra capa. Cubrimos con agua templada y extendemos las capas que sean necesarias cubriendo con film plástico ente cada una de ellas. Dejamos las placas cubiertas de agua y dejamos que se hidraten mientras cortamos los ingredientes y hacemos el sofrito o el relleno que vayamos a utilizar. Con este sistema no se pegan nunca.
- La otra opción es utilizar las placas precocidas, como suelo utilizar yo, que no necesitan remojo y se hidratan y ablandan con la humedad y el calor del relleno y la bechamel... Con este método, prepararás unos canelones de carne sin complicaciones.