Canelones de carne y paté

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Xuxa Llarie



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 caja de láminas de canelones
- 250 g de carne picada
- 1 cebolla mediana
- 1 lata de paté
- 1 huevos duro
- 1 cucharada de harina
- ¾ o 1 litro de leche
- 1 pastilla de caldo de carne
- queso rallado
- aceite
- sal

Preparación:

Paso 1

En una cazuela echa las láminas, las hierves y las dejas enfriar, sobre un paño seco. Hoy hay muchas variantes de placas de canelones, así que sigue las instrucciones de la cajita. Pon también un huevo duro a cocer. Pica la cebolla y en una sartén echa un buen chorro de aceite de oliva y la sofríes allí. Cuando esté un poco dorada le añades la carne picada, y un pelín de sal. Cuando esté hecha, le añades el paté y el huevo duro picadico y lo mezclas todo bien. Éste es el relleno de los canelones. Así que cuando estén preparados y sobre el lienzo, puedes proceder a rellenarlos y doblarlos con paciencia. A mí me gusta hacer la bechamel en la misma sartén donde hemos hecho el relleno, porque recoge más sustancia ;-). Echa aceite (o mantequilla) y cuando empiece a humear un poquico echa una buena cucharada bien colmada de harina. Cuando la harina se ha integrado en el aceite, removiendo sin parar, echa el primer golpetazo de leche, remuévelo y vuelves a echar otro buen chorro

de leche. Sigue removiendo y sigue incorporando leche hasta que veas que tiene un espesor que te agrada. En cualquier momento, mientras haces la bechamel, disuelve una pastilla de caldo de carne en la salsa. Una vez que tienes la bechamel lista, pon los canelones ya rellenos en un recipiente apropiado para el horno. Mientras lo haces, la salsa irá adquiriendo una textura más espesa. Vuelca la bechamel sobre ellos y espolvorea con generosidad queso rallado por encima. En el horno, a 180 º, pones la bandeja con los canelones hasta que se gratinen por encima. Listo! Ummmmmm!!!!!!!!!!!!