

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Descripción:

Los Canelones más deliciosos del mundo

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 7 personas :

- 2 caja de Pasta de Canelón El Pavo
- 2 pechugas de pollo
- 100gr de hígado de pollo
- 300gr de carne de cerdo
- 2 cabezas de ajo
- media cebolla
- 1 hoja de Laurel
- 1 vasito de tinto
- medio litro de Leche
- 100gr de mantequilla
- 1 sobre de queso rallado
- 2 tomates
- 2 cucharada de harina
- 1 cucharada de aceite

Preparación:

Paso 1

Preparación del relleno: Se pone en una cazuela un poco de aceite y cuando esté templado, no ardiendo, se pone el pollo y la carne con un par de ajos enteros sin pelar. Se sala un poco y se va dando vueltas hasta que esté casi rustido. Se añaden los hígados, una cebolla mediana partida a trozos grandes. Cuando esté dorada, no rustida, se añade 2 tomates medianos cortados a trozos (el fuego no a todo meter) y se pone una hoja de laurel. Cuando el tomate esté hecho, se echa un vasito de vino tinto, y se deja enfriar. Luego se parte a trocitos y se pica con la picadora. Mientras se están picando todo revuelto, se le va añadiendo la salsa del rustido espesa (tomate, cebolla..).

Paso 2

En una sartén a parte, se pone una cucharada de margarina y cuando esté deshecha, se añade una cucharada rasa de harina. Se va moviendo y se añade sal al gusto. Cuando aún no se haya puesto moreno, se le echa la

pasta del relleno de los canelones, se va moviendo, se echa la leche poco a poco, que esté cubierta y se vaya espesando. Se va dando vueltas sin parar, se prueba y si está sosa, se puede añadir una pastilla de avecrem. Se retira del fuego y se pone en una bandeja a la nevera cuando esté fría.

Paso 3

Preparación de la pasta del canelón: Se prepara una olla grande con agua y cuando hierva se echa los dos paquetes de canelones, lámina a lámina con mucho cuidado. Se echa un poco aceite al agua. Se remueve constantemente con un cucharón de madera las láminas para que no se enganchen, pero con mucho cuidado de que no se partan. Cuando estén cocidas (12 minutos desde que hiervan), se escurren en una olla de agua fría y se ponen ahí para que no se peguen. Después se sacan con mucho cuidado y se ponen encima de un trapo limpio. Se rellenan con la pasta de los canelones y se colocan uno a uno en una bandeja al horno.

Paso 4

Bechamel: Se hace bechamel con poca harina (media cucharita) y leche se deja hervir sin dejar de remover un par de minutos. No hay que olvidar la sal. Se echa por encima de los canelones y se pone al horno a 200°C, 20 minutos o media hora y se sirve caliente.