Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Canelones boloñesa con queso brie

4 raciones · 938 kcal

Ingredientes

- 20 placas de canelones pequeñas
- 500 g de carne picada
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 1 zanahoria
- Tomate frito
- 1/2 vaso de vino tinto
- Especias al gusto: sal, pimienta, orégano, tomillo
- Salsa bechamel (harina, mantequilla, leche y nuez moscada)
- Queso rallado
- Queso brie

POR RACIÓN

Proteínas	51 g
Grasas	52 g
Hidratos	61 g
Fibra	4,2 g

Elaboración

1. Trocear la cebolla y sofreírla en una sartén con aceite junto con los ajos a fuego medio. Después añadir la zanahoria pelada y troceada y, pasados unos minutos cuando todo se poche, añadir la carne.
2. Cuando se vea que se está haciendo, añadir el vino tinto; cuando se consuma, añadir el tomate frito y las especias, remover unos minutos y reservar.
3. Para la bechamel (se puede comprar o hacer): en una olla añadir tres cucharadas de mantequilla y dos o tres de harina, y no dejar de remover a fuego medio con unas varillas. Añadir un vaso de leche (casi toda, añadiendo según haga falta, hay que estar muy pendientes). Poner pimienta, sal y nuez moscada. Es importante no dejar de remover en ningún momento hasta que se haga la masa, y reservar.
4. Ahora hacer las placas de canelones: poner agua en una olla y cuando hierva, añadir sal y las placas una a una, removiendo durante unos seis minutos. Después sacar con cuidado y secar. Rellenar los canelones con un poco de bechamel y salsa boloñesa en el centro (quitando los ajos).
5. Enrollar y colocar sobre una bandeja de horno previamente untada con salsa bechamel en la base.
6. Poner el resto de la bechamel por encima de todos los canelones, añadir queso rallado y queso brie y hornear unos 20 minutos a 180° con el horno previamente precalentado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta