Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Canelones de carrilleras al Pedro Ximénez

1h 2 raciones

Ingredientes

GUISO DE CARRILLERA

900 gramos de carrilleras de cerdo	**1** vaso de vino PX	**1/2** vaso de agua
1 pastilla de avecrem	**1** zanahoria	**1/2** pimiento rojo
5 dientes de ajo	Tomatitos cherry	Cebolla
Pimentón dulce	Hojas de laurel	Aove
Sal y pimienta molida y en grano	Romero	

CANELONES

Placas de canelones	Queso rallado	Albahaca (opcional)

BECHAMEL

3 cucharadas de mantequilla	**3 cucharadas** de harina	**700 ml** de leche
Nuez moscada	Sal al gusto	

Elaboración

GUISO DE CARRILLERA

1. Salpimentar las carrilleras y marcarlas en una olla con aceite por ambas caras
2. Retirar las carrilleras y en la misma olla añadir todas las verduras: cebolla, ajos, pimientos rojos, zanahoria y, por último, unos tomates cherry
3. Cuando estén pochadas unos minutos, añadir pimentón dulce, romero y unas hojitas de laurel

4. Añadir un buen vaso de vino Pedro Ximénez y, cuando se evapore el alcohol, medio vaso de agua y una pastilla de Avecrem
5. Remover todo bien, añadir las carrilleras de cerdo y dejar que se hagan en la olla express durante 45 minutos a fuego lento
6. Pasado este tiempo, desmechar las carrilleras con ayuda de un tenedor y mezclarlas bien con la salsa
7. Dejar las placas de canelones en remojo mientras se prepara la bechamel

BECHAMEL

8. En una olla baja poner tres cucharadas de mantequilla y tres cucharadas de harina, y mezclar todo bien con ayuda de unas varillas
9. Ir añadiendo leche según sea necesario, más o menos unos 700 ml
10. Añadir nuez moscada y sal, y remover durante unos 10 minutos

MONTAJE Y HORNEADO

11. Rellenar los canelones, que ya estarán blanditos, y colocarlos uno a uno en una bandeja para horno con bechamel en la base
12. Añadir bastante bechamel por encima hasta cubrir todo
13. Espolvorear queso rallado
14. Hornear durante 25 minutos a 200 grados con el horno precalentado
15. Al final, añadir unas hojitas de albahaca

RECOMENDACIONES

Si te sobran carrilleras, no las congeles: con ellas puedes hacer estos canelones, que son una cocina de aprovechamiento. La receta lleva algo de tiempo, pero da dos comidas.

Hecho con CookNest



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