

Canelones de carne de ternera y cerdo

Fuente: www.euroresidentes.com

Ingredientes:

Masa clásica para canelones	1 cebolla
100 grs de carne de ternera picada	50 grs de carne de cerdo picada
50 grs de queso rallado parmesano	1 huevo
1 yema	Sal
Pimienta	Perejil picado

Salsa de tomate con salchicha y hongos secos

Preparación:

Rehogar la cebolla cortada fina hasta que se ponga transparente y un diente de ajo picado. Subir el fuego e incorporar la carne desmenuzada, rehogar y retirar. Agregar un trozo de la miga de pan remojada en leche y escurrida. Añadir los huevos batidos con 3 cucharadas de queso rallado y perejil picado. Salpimentar y mezclar bien todos los ingredientes.

Rellenar la masa de canelones espolvoreados con queso rallado, enrollar y colocar en fuente de horno previamente humedecida con salsa de tomate. Acomodar uno al lado de otro hasta cubrir toda la fuente. Cubrir con salsa de tomate bien caliente y servir.

Trucos, secretos y variantes para los Canelones de ternera y cerdo:

La proporción se cuenta 100 grs de carne por comensal.

Los verdaderos canelones de carne llevan queso para darle cuerpo y sabor.