

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Canelones

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 20 u. de placas de canelones
- 3 dientes de ajo
- 2 Cebollas
- 1 kg. de carne picada (ternera y cerdo)
- 1 bote de tomate frito
- 1 lata pequeña de paté
- 570 ml. de bechamel
- Queso rallado (al gusto)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra molida

## Preparación

1. Pela los ajos y la cebolla en el procesador de alimentos, y pícalo finamente, póchalo con un poco de aceite de oliva con la batidora flexible a velocidad 2 y una temperatura de 110°.
2. Añade la carne picada, una pizca de sal y de pimienta negra molida.
3. Cuando la carne esté cocinada, incorpora el paté y un par de cucharadas de tomate frito.
4. Mezcla y reserva.
5. Prepara los canelones según indicación del fabricante, moviéndolos de vez en cuando para que no se peguen entre ellos.
6. Pasado el tiempo de cocción sácalos del agua, escúrrelos y colócalos sobre un paño de cocina para secarlos.
7. Encima de cada placa de pasta añade un poco de carne en el centro, enrolla como un cilindro y repite la misma operación con todas las placas de canelones.



## Canelones

### Preparación

8. En una bandeja para el horno, vierte en la base el resto del tomate frito y encima los canelones. Cubre con la bechamel y el queso rallado. Hornea a 200° unos 10 minutos hasta que el queso esté gratinado.