

Canelones

Ingredientes:

400gr de carne de ternera.
400gr de carne de cerdo picada.
1 pechuga de pollo picado.
200gr de foie.
1 cucharada de harina.
1 cebolla.
1l i medio de leche.
mantequilla.

Elaboracion:

Se pica la cebolla pequeñita, y se rehoga y se añade la carne.
Se ruste bien después se añade el foie. Se añade la harina y removemos bien. Cuando acabamos de rustir lo apartamos. Por otro cocemos la pasta en agua hirviendo después se pasan por agua fría.
Después ponemos las placas en un paño de algodón.
Se rellenan con la masa que hemos preparado y los enrollamos .
Los colocamos en las bandejas de horno y las cubrimos con bechamel i queso rallado. Los metemos en un horno hasta que se gratinen y al final a comerselos !!!!!

