

CANELONES GRATINADOS

ALMUERZO



INGREDIENTES

2 PERSONAS

- 8 láminas de canelón
 - 200 g de carne de cerdo y ternera picada
 - 1 cebolla picada
 - 1 diente de ajo
 - 30 gr. pasas sultanas sin pipas
 - Aceite, sal y pimienta
 - **100 gr Queso rallado Emmental Castillo de Holanda**
 - Para la Bechamel:
 - 35 g de mantequilla
 - 35 g de harina
 - ½ l de leche
 - Sal y nuez moscada
-

PREPARACIÓN

- 1.- Poner de remojo en agua tibia durante veinte minutos las láminas de canelón. Escurrirlas.
- 2.- Rehogar en una sartén la cebolla picada, el ajo y empezar a dorar.
- 3.- Añadir la carne picada y las pasas sultanas. Salpimentar.
- 4.- Para la bechamel calentar la mantequilla en un caldero. Añadir la harina y trabajarla durante 4 minutos. Incorporar poco a poco la leche caliente sin dejar de remover. Añadir la sal y la nuez moscada. Unir todo sin que queden grumos. Pasar por un tamiz.
- 5.- Colocar las láminas, rellenar con la carne preparada y enrollar.
- 6.- En una bandeja poner una base de bechamel, colocar los canelones encima, cubrir con bechamel y espolvorear con el queso rallado Emmental Castillo

