



## CANELONES

### INGREDIENTES

Butifarra  
Tocino  
Jamón  
Pollo  
Escudella de Navidad  
Cebolla  
Salsa de tomate  
Pasta para canelones  
Queso rallado para gratinar

### Para la bechamel:

Harina  
Nuez moscada  
Mantequilla  
Leche

**Cuando oímos la palabra canelones viajamos hacia días festivos y concurridas fiestas familiares. Hay infinidad de recetas, pueden ser de carne, pescado, verduras, dulces y deconstruidos.**

Pero si hablamos de los tradicionales de estas fiestas seguimos con la receta de la abuela, de carne asada y si son de las sobras de estos días, aún mucho mejor.

- 1.** Empezaremos por un buen asado con pollo, butifarras, tocino, carne magra, jamón, cebolla, puerro y un buen chupito de vino blanco. Lo cubrimos de agua y lo dejaremos un buen rato hasta que quede todo bien hecho.
- 2.** Una vez hecha la carne, dejamos que se enfríe y sacamos todos los huesos de la carne
- 3.** Si os ha sobrado restos de la escudella, estáis de suerte, es el gran secreto de los canelones! Lo trituramos y añadimos la salsa de tomate y mezclamos bien. Agregamos el caldo de pollo hasta que alcance la consistencia que queremos y reservamos.
- 4.** Mientras preparamos la carne ponemos a bullir la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante. Una vez que estén listas, las tapamos con un paño de algodón húmedo, de esta manera evitamos que se sequen y se rompan.
- 5.** Preparamos la salsa bechamel. Derretimos la mantequilla en una sartén, añadimos la harina y la cocinamos durante unos minutos, mientras la vamos removiendo con unas varillas. Lo salamos y vamos añadiendo la leche poco a poco mientras lo vamos removiendo. Añadimos la nuez moscada y dejamos que se cocine durante 5min. Apagamos y reservamos.
- 6.** Repartimos una cucharada de relleno sobre cada lámina de canelón. Enrollamos los canelones, los colocamos en una fuente apta para el horno, los cubrimos con la salsa bechamel y los espolvoreamos con queso
- 7.** Con el horno precalentado a 190° cocinamos los canelones durante 5 minutos. Pasado este tiempo subimos la bandeja a la parte superior del horno y los gratinamos 10 – 15 minutos más dependiendo del horno.

**Así que ya sea San Esteban o en cualquier momento del año, puedes sorprender con la receta de canalones, y es que de razones no le falta.**