

CANELONES

RECETA MASA

INGREDIENTES:

- 250gr de Harina de trigo
- 1 cda de aceite
- 2 huevos
- 300 ml de leche
- 25gr de manteca

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

Colocar los huevos en un bol.

PASO 2:

Agregar la sal, el aceite y la mitad de la leche. Batir.

PASO 3:

Añadir la harina y el resto de la leche poco a poco mientras se bate hasta conseguir una masa fina y homogénea.

PASO 4:

Untar la manteca en la sartén a fuego medio.

PASO 5:

Cuando la sartén esté caliente, verter con un cucharón la masa por toda la base. Cocinarla de un lado hasta que esté bien dorada y, luego, darle vuelta con una espátula hasta que se dore del otro lado.

RELLENO DE CARNE

INGREDIENTES:

- 500 grs de carne picada
- 1 cebolla.
- 1 pimiento verde.
- Salsa de tomate.
- Queso rallado para gratinar.

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

Cortar la cebolla y el pimiento en cubitos y llevar a la sartén.

PASO 2:

Una vez cocinadas las verduras, agregar la carne y salpimentar.

PASO 3:

Agregar la salsa de tomate. Dejar cocinar aproximadamente 5 minutos. Retirar del fuego y reservar.

PASO 4:

Rellenar los panqueques y cerrar con cuidado.

PASO 5:

Precalentar el horno.

PASO 6:

Colocarlos en una fuente para horno, cubrir con salsa y queso rallado.

PASO 7:

Llevar al horno a 200° durante 10 minutos.

PASO 8:

Listo!

RELLENO DE ACELGA

INGREDIENTES:

- 3 manojos de acelga.
- 2 huevos.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento rojo.
- Salsa de tomate.
- Queso rallado.

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

Limpiar bien las acelgas. Luego, colocarlas en una olla con agua hasta que hierva. Cocinarlas hasta que estén tiernas.

PASO 2:

Mientras se cocina la acelga, picamos la cebolla finamente y la sofreímos en una sartén con un chorro de aceite caliente.

PASO 3:

Cuando la cebolla empiece a tornarse transparente, agregamos el pimiento rojo también picado.

PASO 4:

Cuando la acelga esté lista, escurrirla y picarla. Luego mezclar con los huevos batidos.

PASO 5:

Añadir a la mezcla anterior, la cebolla y el pimiento. Mezclar todo.

PASO 6:

Rellenar los panqueques y cerrar con cuidado.

PASO 7:

Precalentar el horno.

PASO 8:

Colocarlos en una fuente para horno, cubrir con salsa y queso rallado.

PASO 8:

Llevar al horno a 200° durante 10 minutos.

PASO 8:

Listo!.