

RESTAURANTE BAKARTXO

CANELONES RELLENOS CON CARNE PICADA

- Carne picada de choto o ternera, pasada dos veces por la picadora a la que se le puede añadir cerdo fresco o jamón o pollo o ambas cosas.
- Medio kg de calabacines.
- Una lata pequeña de paté o similar.
- Tomate frito casero.
- Salsa bechamel.
- Pasta de canelones, mejor de la que se cuece.
- Fondo de carne.
- Queso Parmesano.
- Margarina / mantequilla y aceite de oliva.
- Crema de leche.
- Sal y pimientas recién molidas y nuez moscada.

Salpimentar la carne y rehogarla con un poco de aceite y margarina / mantequilla. Cubrirla con el fondo de carne y cocerla hasta que esté tierna.

Mientras se cuece, pelar y cortar menudos los calabacines y pocharlos hasta reducirlos a puré.

Reducir completamente el caldo de la cocción hasta que la carne quede seca, añadir unas cucharadas de tomate frito, el puré de calabacines y el paté, mezclar bien, no debe quedar demasiado suelta.

Mientras tanto cocer la pasta de los canelones y escurrirlos sobre un paño seco y limpio.

En una fuente resistente al horno, poner una capa de tomate frito al que se le habrá echado un chorro de crema de leche para que quede más suave.

Rellenar entonces los canelones con la mezcla de la carne picada, envolverlos e irlos colocando en la fuente de horno.

Hacer una bechamel clara con nuez moscada y queso Parmesano rallado, echarla sobre los canelones, cubrir con más queso rallado y meter al horno a gratinar.

A la carne se le pueden añadir espinacas cocidas muy picadas y completamente secas, además de piñones o pasas de Corinto sin pipos o solamente verdura.