

# Canelones caseros



## Ingredientes:

- 18 placas de canelones.
- 350 gr de ternera estofada.
- 200 gr de salchichas frescas.
- 100 gr de queso parmesano rallado.
- 1 dl de aceite de oliva.
- 2 cebollas.
- 2 dientes de ajo.
- Miga de pan remojada en caldo.
- 1/8 de pastilla de caldo.
- Salsa bechamel. Ver receta 31.
- Salsa de tomate. Ver receta 35.

## Preparación:

En una cacerola cocemos las placas de canelones.

Picamos las cebollas y los ajos.

Trituramos el estofado.

En una cazuela doramos las cebollas y los ajos.

Añadimos la carne de las salchichas y el estofado.

Dejamos cocer 5 minutos removiendo hasta conseguir una masa homogénea.

# Canelones caseros

Incorporamos 10 cucharadas de salsa de tomate, y la miga de pan en remojo del caldo, y 25 gr de parmesano.

Rellenamos los canelones.

Los colocamos sobre una fuente y los cubrimos con salsa bechamel espolvoreamos con el resto de queso.

Por ultimo gratinamos 10 minutos a 180°.