

Canelones de Pollo Caseros

Cocina Internacional

Enviado por : che

Publicado el : : 11/6/2014 0:26:28

Ingredientes 99

- 24 placas de canelones
- 500 g de pollo (sobras de pollo asado y verduras)
- 1 cebolla
- 1 litro de leche
- 50 g de mantequilla 50 g de harina
- 1 pizca de nuez moscada
- 150 g de queso emmental rallado
- 2 ó 3 cucharadas soperas de salsa de tomate
- aceite de oliva. sal

Para hacer las placas

En una olla con agua caliente ponemos una cucharadita de sal, un chorro de aceite a fuego fuerte y cuando hierva, removemos bien para hacer un efecto centrifugante para que no se nos peguen las placas.

Inmediatamente agregamos las placas de canelones de una en una, para que no se enganchen, cocemos 2 tiradas de 12 en 12.

Cocemos las placas 8 minutos exactos o lo que nos indique el fabricante removiendo de vez en cuando suavemente.

Cuando estén cocidas las pescamos y las colocamos en un bol grande agua y hielo. Dejamos reposar 2-3 minutos.

Después vamos colocando sobre un trapo de cocina una al lado de otra.

Preparamos el relleno de pollo

Pelamos y cortamos la cebolla a juliana muy fina.

En una sartén con un chorrito de aceite y una cucharada de mantequilla a fuego bajo, agregamos la cebolla y dejamos confitar por unos 15 minutos. Pasado este tiempo reservamos en un bol.

En el bol de la cebolla agregamos trinchando el pollo juntamente con las verduras con las que hemos asado y trituramos todo con la picadora o toormix. Probamos y rectificamos de sal.

Hacemos la bechamel

En un cazo agregamos la mantequilla, cuando esté deshecha agregamos la harina y con la ayuda de un batidor de varilla removemos sin parar por 2 minutos. Hasta lograr una pasta homogénea.

Agregamos la leche poco a poco y sin parar de batir.

Salpimentamos y añadimos una pizca de nuez moscada en polvo.

Cuando tenga una consistencia un poco homogénea y haya dado el primer hervor, sobre unos 5 minutos, retiramos del fuego. Rectificamos de sal.

Precalentamos el horno a 180°.

Agregamos 3 cucharadas soperas de bechamel al bol con el pollo triturado, removemos.

Ponemos una cucharada generosa sobre cada placa de canelones.

Enrollamos y ponemos en una bandeja que habremos untado bien de salsa de tomate antes ponerlos al horno.

Napamos con la bechamel sobre los canelones, agregamos el queso rallado.

Para hornear los canelones

Ponemos en el horno a gratinar a 180° 5 minutos y servimos los canelones.

SUGERENCIAS

Si os animáis a hacer una buena cantidad de canelones de pollo, se pueden congelar; son una solución extraordinaria cuando se tiene poco tiempo. Además, es un plato que agrada a grandes y pequeños.

TRUCO

Podéis hacer la receta con el pollo que os sobró de cualquier otro preparado.