

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:32  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/canelones-de-carne-picada-con-bechamel.html>

---

## Canelones de carne picada con bechamel

### INGREDIENTES

12 canelones  
250 gr. de carne picada  
Salsa de tomate  
Queso rallado  
Agua, aceite y sal

#### **Para la salsa bechamel:**

50 gr. mantequilla  
40 gr. harina  
1/2 l. leche y sal

### PREPARACIÓN

En una cazuela ponemos a cocer 1 litro de agua con dos cucharadas de aceite y 1/2 cucharada de sal. Cuando empiece a hervir, echar los canelones de uno en uno y dejar cocer durante el tiempo que ponga en el paquete. Cuando la pasta este cocida, sacarla e introducirla en un recipiente con agua fría. Sacar los canelones del agua, y dejarlos escurrir encima de un paño limpio.

En una sartén saltea la carne picada y sazona removiendo. A continuación añade la salsa de tomate y deja templar.

#### **Salsa bechamel:**

En un recipiente a fuego lento, poner 50 gramos de mantequilla y dejar derretir añadiendo después dos cucharadas de harina mezclando muy bien la harina y la mantequilla, a continuación ir echando poco a poco leche caliente y remover hasta que nos quede una salsa no demasiado espesa ni demasiado ligera, al gusto de cada uno. Poner a punto de sal

Rellenar los canelones y ponerlos en una placa o fuente de horno.

Cubrirlos con bechamel y espolvorearlos con queso rallado. Meter al horno durante 8 minutos a horno fuerte