

## **CANELONES GRATINADOS**

### **INGREDIENTES**

16 placas de canelones precocidos  
50 gr. de queso parmesano  
160 gr. de carne de ternera picada  
100 gr. de cebolla  
160 gr. de carne de cerdo picada  
sal y pimienta  
50 gr. de jamón cocido  
200 gr. de pechuga de pavo troceada  
50 gr. de paté  
2 dl. De caldo  
vino de Jerez  
60 gr. de champiñones limpios  
1 ramita de apio  
3 cucharadas de tomate concentrado  
aceite, mantequilla  
Para la bechamel:  
60 gr. de mantequilla.-60 gr. de harina  
sal y pimienta  
 $\frac{1}{2}$  l. De leche

### **PREPARACIÓN**

Poner los canelones a remojo en agua caliente con un chorrito de aceite.

Trocear en el vaso el queso y rallarlo pulsando el botón turbo 5 veces, pasar a velocidad 5-7-9 y una vez bien rallado, reservar.

Sin lavar el vaso, poner en él la cebolla, el apio, los champiñones, el tomate y el aceite. Programar 16 segundos a velocidad 3  $\frac{1}{2}$ . Bajar los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso con la espátula y programar 7 minutos, 100°, velocidad 2. Añadir las carnes, el jamón, la pechuga, un chorrito de jerez, el caldo, sal y pimienta. Programar 20 minutos, 100°, velocidad 1. Si queda un poco líquido. Programar 5 minutos a la misma velocidad y en temperatura varoma.

Incorporar el paté y triturar 10 segundos a velocidad 3  $\frac{1}{2}$ . Rellenar los canelones y colocarlos en una fuente de horno untada con mantequilla.

Para la bechamel, aclarar el vaso con agua y secarlo. Poner en él la harina y la mantequilla. Programar 5 minutos 90°, velocidad 4.

Verter la leche en el vaso. Salpimentar ligeramente, mezclarlo todo unos segundos en velocidad 8. <programar 10 minutos a 90°, velocidad 4.

Cubrir los canelones con esta preparación, espolvorear con el queso rallado, poner encima unas pequeñas bolitas de mantequilla y gratinar de 10 a 15 minutos.