

# Canelones

## INGREDIENTES

Para los canelones:

40 placas de canelones

100 g de aceite

200 g de cebolla (troceada a gajos)

2 dientes de ajo

2 tomates cortados a cuartos (o 150 g de tomate triturado)

300 g de pechuga de pollo, en dados

600 g de carne magra de cerdo pulida y cortada a dados

1 hoja de laurel, sal y pimienta

30 g de coñac

50 g de harina

200 g de leche

Para la bechamel:

800 g de leche

50 g de mantequilla

60 g de harina

10 g de aceite

sal, nuez moscada y pimienta

(A la hora de preparar la bechamel, poner los ingredientes en el vaso y programar 7 minutos, 90º, velocidad 4)

## PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y calentar el aceite 3 minutos, Varona, velocidad 1. Añadir la cebolla y los ajos y programar 5 minutos, Varoma, velocidad 1. Añadir el tomate y programar 2 minutos, Varoma, velocidad 1. Añadir la carne (salpimentada), el laurel, el coñac y programar 30 minutos, Varoma, velocidad 1. Cuando falten 2 minutos para acabar el tiempo, añadir la harina. Quitar la mariposa de las cuchillas y trocear 6 segundos, a velocidad 4. Añadir la leche y programar 3 minutos, 100º, velocidad 3. Apartar y dejar enfriar. Llenar los canelones y ponerlos en la bandeja para el horno. Preparar la bechamel, verter por encima y cubrir con queso rallado. Gratinar y servir.