

El ingrediente secreto para hacer unos cremosos canelones rellenos en solo 25 minutos

05/05/2024



Los canelones rellenos son la receta ideal para los días con bajas temperaturas. Aprendé a prepararlos con un ingrediente secreto para sorprender a los comensales y que te queden super cremosos.

Una **receta** tradicional, con pocos ingredientes y en solo 25 minutos podrás disfrutarlos. Anímate a hacerlos con el **ingrediente secreto** y deleita el almuerzo familiar del domingo.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de canelones rellenos

Para los panqueques:

- 2 huevos
- 220 gramos de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 litro de leche

Para el relleno:

- Acelga, 1 atado
- Carne molida, 250 gramos
- Cebolla, 1 unidad
- Ajo, 2 dientes
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta, c/n
- Queso rallado, a gusto
- Salsa de tomate
- **Ingrediente secreto:** Queso crema, c/n

El paso a paso de la receta de canelones rellenos con un ingrediente secreto

1. Primero, para hacer los panqueques hay que batir los huevos junto con la sal e incorporar la leche.

- Agregá la harina y batiendo constantemente para que no quede ningún grumo. Ahora dejá descansar la masa 20 minutos en la heladera.
- Finalmente, colocá un cucharón de la preparación en una sartén caliente con manteca o aceite. Cuando se cocine, dalo vuelta y dejalo unos segundos más.

1. Ahora, para el relleno de los canelones empezá

calentando un poco de aceite de oliva en una sartén y rehogá la cebolla y el ajo picados hasta que estén dorados.

2. Agregá la carne molida y la acelga previamente hervida hasta que se dore por completo y añadiles queso crema, sal y pimentá para condimentar.
3. A continuación, rellená los panqueques con con la preparación y enrollalos cuidadosamente para que te queden los canelones.
4. Colocá los **canelones** de acelga en una fuente y por encima poneles salsa de tomate y queso para gratinar y dejá que se cociná en el horno precalentado a 180°C por 15 minutos.

Fuente: Radio Mitre