



<https://www.mepillasguisando.com>



## CANELONES DE CARNE



AL ESTILO DE PAQUI CORREA SAMOS (CARATAUNAS)

### INGREDIENTES:

- 1 K. de Pollo.
- ½ K. de Ternera.
- ½ K. de Cerdo.
- Higaditos o paté.
- Una cebolla
- Ajo, Sal y Pimienta.
- 1 Chorreón de Brandy.
- Láminas de Canelones.
- Bechamel.
- Queso rallado para gratinar.

### ELABORACIÓN:

Se cuecen las carnes y se dejan enfriar. Sofreímos la cebolla, el ajo. Añadimos el brandy y esperamos que evapore. Incorporamos los higaditos si optamos por ellos. Si optamos por el paté, lo agregamos al final. Desmenuzamos las carnes y con el sofrito lo pasamos por la picadora de carne, si está muy espeso le añadimos un poco de caldo de la cocción. Cocemos las láminas de pasta y ponemos una pequeña cantidad de carne en la lámina de pasta y enrollamos. Colocamos en una bandeja de horno y cubrimos con la bechamel y el queso rallado. Introducimos al horno a 200° durante unos 10 minutos y terminamos los últimos 3 minutos con el gratinador. También podemos ponerlos en bandejitas de aluminio individuales y congelar para luego hornear.

<https://www.mepillasguisando.com>