



<https://www.mepillasquisando.com>



1209 - CANELONES DE CABEZADA DE CERDO



INGREDIENTES:

1 Kg. De Cabezada de Cerdo.
3 Tomates triturados.
Pasta de Canelones.
4 Cucharadas de Harina.
½ L. de Leche entera.
1 Cebolla.
1 Sobre de Queso rallado.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Preparamos la salsa bechamel de manera habitual (ver la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) y reservamos. Vemos en el envase la forma de preparar la pasta (las hay que tenemos que cocer y otras solo remojar) El relleno lo haremos con la cabezada picada muy finamente (si es a máquina, mejor) Mareamos en una sartén con un poco de aceite, cuando le falte poco incorporamos la cebolla rallada y pasados 10 minutos incorporamos el tomate. Mezclamos hasta conseguir una pasta homogénea, dejamos guisar otros 5 minutos. Rellenamos la pasta y ponemos en una fuente para horno con un fondo de bechamel, espolvoreamos con el queso rallado y metemos al horno hasta que se gratinen.

FACEBOOK: Cocina Española Casera