CANELONES DE MECHADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON SALSA DE QUESO AZUL

CA2

4 porciones | 2 horas | dificultad media / alta

INGREDIENTES

- 2 paquetes de pasta para canelones
- 1 kg de huachalomo
- 3 cebollas
- 1 zanahoria
- 1 ramita de apio
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de aceite
- 1 paquete de salsa de tomates
- 3 tazas de leche entera (600 ml)
- 1 taza de crema (200 ml)
- ½ taza de queso azul (100 g)
- ½ taza de queso mantecoso rallado (100 g)
- ½ taza de queso rallado
- 1 cucharada de harina

PREPARACIÓN

1. **Para el relleno:** en una olla con agua cocer el huachalomo junto a una cebolla, zanahoria y apio picado, durante 1 hora y media o hasta que esté blanda, agregar un poco de sal. Una vez cocida y blanda retirar de la olla. Cuando la carne esté tibia, deshilachar y quitar el exceso de grasa.

2. En un sartén agregar aceite y sofreír las 2 cebollas en corte de pluma durante 10 minutos, agregar sal y pimienta y sofreír 10 minutos más. Agregar el azúcar y seguir cociendo durante 10 minutos más o hasta que esté muy blanda y con un toque dulce. Reservar.

3. En un bowl, agregar la carne mechada, la cebolla caramelizada y la salsa de tomates. Mezclar de forma homogénea, asegurándose de que la mezcla absorba el líquido de la salsa.

4. **Para el canelón:** pasar la pasta 30 segundos por agua hirviendo y rellenar los canelones con la mezcla de carne y cebolla, lo suficiente para que se pueda hacer un buen canelón, calcular 2 unidades por persona. Resevar y montar los canelones en una bandeja para horno.

CANELONES DE MECHADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON SALSA DE QUESO AZUL

CA2

4 porciones | 2 horas | dificultad media / alta

5. Para la salsa: en una olla agregar la leche, la crema, el queso azul y el queso mantecoso y derretir a fuego suave. Una vez los quesos estén derretidos, subir un poco la temperatura del fuego y cuando comience a hervir, agregar la harina (previamente disuelta con un poco de agua) y comenzar a revolver con un batidor hasta lograr una consistencia de salsa. Salpimentar.

6. Agregar la salsa y el queso rallado sobre los canelones, hornear entre 15 a 20 minutos o hasta que estén bien gratinados. Servir.