



Consejo del chef

Espera a que el relleno se enfríe antes de dar forma a los crepes, así evitarás que se rompan o quemarte, luego terminarán de cocinarse en el horno y será un espectáculo de receta.

Raciones para 6

1 Huevo

200 gr Harina

200 ml Leche

1 Cucharadas de azúcar

Sal

Mantequilla

2 Cebollas

500 gr Carne de ternera picada

100 gr Foie micuit

50 ml Vino de Oporto

Salsa de bechamel

Queso rallado

- 1 Para preparar las crepes, mezclar todos los ingredientes con la ayuda de unas varillas y cocinar en una sartén con un poco de mantequilla.
- 2 Para el relleno, primero rehogar la cebolla picada con un poco de aceite hasta que esté bien pochada.
- 3 Agregar la carne picada, salpimentar y cocinar hasta dorar.
- 4 Añadir el vino de oporto y cocinar hasta evaporar el alcohol.
- 5 Por último añadir el foie cortado a dados y la salsa bechamel. Mezclar bien hasta integrar y enfriar.
- 6 Sobre una crepe disponer 2 o 3 cucharadas del relleno de carne y envolver.
- 7 Colocar los canelones en una bandeja con salsa bechamel en la base. Cubrir con salsa bechamel y queso rallado
- 8 Gratinar en el horno a 200°C durante 10 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/canelones-crepes-foie-navidad/>

COOKING
LOVERS 