Canelones de crepes y foie



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 200ºC durante 10 minutos.

Notas del Chef

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