SUPERCOOK

# CANELONES DE "L'AVIA MONTSE" NAVIDAD

Categoría: Platos de carne o pescado

Información adicional
Tradicional

Creada en 2013-11-20
Cualificada por Supercook ES
Sugerida por cocorote
El tiempo total de preparación: 67:24 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

## LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

| | |
|---|---|
| **2 cucharada** | harina (para el relleno) |
| **270 mililitro** | leche entera (para el relleno) |
| **100 gramos** | foie (para el relleno) |
| **700 gramos** | carne magra picada (para el relleno) |
| **300 gramos** | pollo en dados (para el relleno) |
| **100 gramos** | aceite de oliva (para el relleno) |
| **1 chorrito** | coñac (para el relleno) |
| **1** | cebolla (para el relleno) |
| | sal y pimienta (para el relleno) |
| | placas de canelones (Barila ya preparados para rellenar) |
| | queso rallado al gusto para gratinar |
| **100 gramos** | mantequilla (para la bechamel) |
| **120 gramos** | harina (para la bechamel) |
| **1,5 Litro** | de leche entera (para la bechamel) |
| **30 gramos** | aceite oliva (para la bechamel) |
| | sal y nuez moscada (para la bechamel) |

## PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu perfil de usuario.

Copyright 2020 by Supercook Ltd. and Michael Roessler