

## CANELONES A LA BOLOGNESE

### Ingredientes Relleno

1 caja de canelones  
50 grs de mantequilla  
200 grs de carne de chanco  
150 grs de ternera  
75 grs de jamón  
1 cebolla  
30 grs de harina  
2/3 taza de leche evaporada  
sal- pimienta  
nuez moscada  
2/3 taza de queso parmesano  
1 yema

### Preparación

Se cuecen los canelones en 4 litros de agua hirviendo con sal y aceite, ya cocidos se escurren, se pasan por agua fría. Se dora en la mantequilla, la cebolla picada se le añade las carnes molidas, luego la harina, leche y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se cuece este relleno por 20 minutos, añadiéndole fuera del fuego el queso y la yema, se procede a rellenar los canelones, y se van colocando en un pyrex para cubrirlos con la salsa de tomate.

### Salsa de Tomate

50 grs de mantequilla  
1 cebolla picada  
1 zanahoria  
25 grs de harina  
1 copita de jerez  
3 tomates  
1 taza de agua  
1 hoja de laurel  
romero y salvia  
sal y pimienta

### Preparación

En la mantequilla se dora la cebolla picada se le añade la zanahoria, luego la harina y el jerez, los tomates partidos el agua las hierbas aromáticas, se sazona, dejándose cocer la salsa una 1/2 hora, luego se pasa por el cedazo. Se cubre los canelones, se espolvorea con el parmesano y con trocitos de mantequilla llevándose a gratinar.