



Canelones de ternera con berries y salsa de arándanos al romero



Para 4 personas
Ingredientes:

100 gr. berries Hortifrut (frambuesa, mora, arándano y frutilla)

100 gr. arándanos Hortifrut

1 caja de canelones secos

200 gr. carne molida de ternera

500 cc leche

50 gr. harina

10 gr. mantequilla

Romero

Sal y pimienta

Preparación:



inspiración de la naturaleza

- 1.- Cueza los canelones por 5 minutos desde agua hirviendo, y después, enfríe inmediatamente con agua fría, agregue un poco de aceite.
- 2.- Cocine la carne molida, agregue sal y pimienta a gusto, separe y deje enfriar.
- 3.- Derrita la mantequilla, agregue la harina, suavemente agregue la leche, revuelva y cocine durante 15 minutos a fuego bajo, agregue sal y pimienta y mezcle con la carne de ternera ya cocida, y finalmente mezcle con la mezcla de berries (frambuesa, mora, arándano y frutilla).
- 4.- Rellene los canelones con la mezcla anterior, tal vez con la ayuda de una manga pastelera.
- 5.- Póngalos en un molde con un poco de leche para que no se peguen. Llévelos al horno por 15 minutos.
- 6.- Cocine los arándanos, el romero y una taza de agua durante 10 minutos.
- 7.- Para servir, cubra los canelones con la salsa de arándanos al romero.