

Canelones acelgas a los 3 quesos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
2 Acelgas
200 gr Queso emmental - rallado a mandolina
200 gr Queso parmesano - padano rallado muy fino, o manchego curado
150 gr Queso gouda - lonchas
3 litro/s Leche ideal - o desnatada
5 Huevos
Mantequilla
Sal
Pimienta negra - recién molida

ELABORACIÓN

Separamos tallos blancos de lo verde de las acelgas, quitamos los pellejos y nervios con un cuchillo, lavamos bien, cortamos tallos en trozos de unos 5 cm. 15 min hervor agua con sal. Retiramos del agua y dejamos que se enfríen. En el mismo agua hervimos 10 min, lo verde de las acelgas, sacamos y escurrimos bien. Cuando estén frías cortamos a cuchillo o tijera e trozos pequeños. Reservamos. En un bol, ponemos los huevos y leche y batimos bien, agregamos el emmental. Añadimos lo verde de las acelgas y removemos bien. En una fuente de horno ponemos una capa de tallos de acelga, echamos por encima lo del bol, ponemos otra capa de tallos y volvemos a echar lo del bol. Terminamos con tallos. Ponemos encima las lonchas de gouda, y encima el grana padano rallado, ponemos unas lascas de mantequilla encima y al horno precalentado 200°, durante 15 min. Luego gratinamos durante 5 min. Dejamos templar. Quitamos lo verde y retiramos pellejos de los tallos. Cocemos los tallos, pero no dejamos muy blandos, aún quedan 20 min de horno y En el mismo agua hervimos la parte verde, 10 minutos. Los quesos, leche Y montamos la primera base con tallos, batimos huevos, leche y añadimos queso y lo verde de la acelga. Vemos que el queso emmental va en tiras finas, y lo verde de la acelga picado, aquí salpimentamos. Vamos montando el canelón, o milhojas. Terminamos con tallos, y encima el gouda en lonchas, y encima el parmesano bien rallado, con unas lascas de mantequilla encima. Y el resultado es un delicioso milhojas o canelones de acelgas. Metemos al horno precalentado 200°, 15 minutos y luego 5 más de gratinado.