Canelones de Calamar

Ingredientes

Bechamel con queso manchego

Sal:
Crema: 100 Ml.
Harina: 50 grs.
Mantequilla: 50 grs.
Queso Manchego: 100 g
Nuez Moscada: A gusto
Leche: 400 Ml.

Canelones de tinta

Pasta de canelón pintada con tinta de calamar:

Para el Relleno

Ajo picado: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Tentáculos y cuerpos de calamar picados:
Jamón serrano: 50 g
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates sin piel: 3 Unidades
Cebolla picada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el relleno

- *Acitronar* en aceite de oliva *cebolla* y *ajo*
- Incorporar el *pimiento morrón*, sal, *jamón* serrano y *jitomate* picados
- Agregar los tentáculos y las bolsas de los calamares picados y la tinta
- Dejar en cocción y reservar
- Derretir la *mantequilla* y agregar *harina* dejar cocinar hasta deshacer los grumos
- *Hervir* la leche e incorporar sin dejar de mover

- *Sazonar* con nuez moscada, dejar cocinar y reservar
- Cocer las hojas de pasta en abundante agua hirviendo
- Rellenar las hojas de pasta y colocar en un refractario para horno
- Bañar con la salsa bechamel y espolvorear con queso
- Hornear por 10 min a 200°C

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-calamar