Canelones de verdura

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Zanahoria rallada: 1 Taza
Ralladura de limón:
Nueces picadas: A gusto
Salsa de tomate: A gusto
Espinaca congelada: 500 gr.
Ricota: 300 gr.
Tortillas: 6 Unidades
Queso Parmesano: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén rehogar la *zanahoria* rallada, añadir la *espinaca* congelada y dejar unos minutos.
- Retirar del fuego y añadir la ralladura, la *ricota*, las nueces y mezclar
- Rellenar las tortillas con la mezcla anterior y enrollar dándole forma de canelón,
- Ubicar en una placa de horno y cubrir con salsa de *tomate*.
- Por encima espolvorear queso parmesano
- Llevar a horno fuerte hasta que gratine

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