

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>