

Canelones de Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Relleno

Mozzarella rallada: 50 g

Pimienta: Cantidad necesaria

Puré de calabaza: 300 g

Queso Crema: 200 g

Choclo: 100 g

Sal: Cantidad necesaria

Queso de Cabra: 50 g

Ají molido: 1 cdita.

Salsa blanca

Leche: 3 Tazas

Mantequilla: 4 cdas

Harina: 6 cdas.

Nuez Moscada: 1 cdita.

Hojas de espinaca: 100 g

Queso rallado: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Relleno

- En un bol, mezclar el puré de *calabaza*, los granos de *choclo*, el queso *crema*, la *mozzarella*, el queso de cabra y el *ají* molido
- Salpimentar a gusto y reservar.
- Rellenar los panqueques con el relleno frío y darles forma de canelones
- Disponer los canelones en una fuente engrasada con *mantequilla*.

Salsa blanca

- En una olla, preparar un roux con *mantequilla* y *harina*

- Incorporar leche, mezclando al mismo tiempo
- Mientras se cocina, *condimentar* con nuez moscada
- Añadir el queso rallado y las hojas de *espinaca* cortadas a mano
- Mezclar bien.

Armado

- Regar los canelones con abundante salsa blanca, echar por encima queso rallado y llevar la fuente al horno
 - Cocinar hasta *gratinar*
 - Retirar, servir y disfrutar.
-
- Al comprar la *calabaza*, verifica que su corteza no esté dañada ni tenga zonas blandas o moho
 - Si posee alguno de estos defectos, es señal de que no está fresca y de que pronto se echará a perder.
 - Elige espinacas cuyas hojas posean un *color* verde brillante y parejo, de aspecto tierno y fresco.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa "[Recetas de Familia](#)", de Marcela Lovegrove.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canelones-receta-de-familia>