

CANELONES

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Ricota: 250 gr

Pollo: 700 gr

Diente de ajo: 1

Ralladura de limón:

Espinaca cocida: 1 Atado

Cebolla: 1

Queso rallado: 100 gr

para la salsa blanca

Manteca: 2 Cucharadas

Harina 0000: 20 gr

Nuez Moscada:

Leche: 450 gr

Sal:

para los panqueques

Huevos: 3

Leche: 500 ml

Harina 0000: 6 Cucharadas

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

Para la masa de panqueques

- Colocar en un bol, los huevos, la *harina*, la leche, sal y pimienta, y licuar
- Rociar una sartén con aceite y calentar
- Realizar los panqueques colocando un poco de la masa líquida en el centro y cocinar de ambos lados.

Para el relleno

- Sofreír la *cebolla* y el *ajo* y colocar en un bol
- Añadir la *espinaca* cocida, la *ricota* y el *pollo* desmenuzado
- Incorporar el queso rallado, la ralladura de *limón* y salpimentar
- Integrar todos los ingredientes y reservar.

Para la salsa blanca

- Colocar la *manteca* y la *harina* en una olla
- Cocinar mientras se incorpora la leche de a poco para evitar grumos.
- Llevar a hervor hasta espesar sin dejar de revolver.

Para rellenar los canelones

- Tomar los panqueques, colocar el relleno en un extremo y enrollar para cerrarlos
- Llevar los canelones a una fuente para horno, con salsa en la base
- Bañar con salsa blanca y salsa de *tomate*
- Hornear hasta que estén gratinados.

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