

# CANELONES CON ESPINACAS Y TOFU

## INGREDIENTES

(4 personas)

75 g de pasta de canelones  
1 Kg de Espinacas  
200 g de tofu  
300 g de queso para fundir  
1 cebolla  
50 g de tomate frito  
20 g de queso emmenthal  
Una pizca de sal  
Pimienta

### Para la salsa bechamel:

1 l de leche desnatada  
60 g de mantequilla  
60 g de harina  
Una pizca de sal  
Pimienta blanca  
Nuez moscada

## PREPARACIÓN

Cocemos los canelones en agua hirviendo con sal según indica el paquete. Una vez cocidas, las introducimos en agua fría para cortar su cocción y le añadimos un chorrito de aceite de oliva.

Pelamos y picamos la cebolla en dados pequeños.

Lavamos las hojas de espinacas.

En una sartén con aceite sofreímos la cebolla hasta dorar, añadimos las hojas de espinacas con un poco de sal y cocinar a fuego lento, hasta que estén tiernos.

Retiramos las hortalizas del fuego, escurrimos el aceite sobrante, dejamos que se enfríe un poco, mezclamos con el queso y el tofu troceado en cuadraditos y añadimos un poco de sal y una pizca de nuez moscada.

Rellenamos con esta mezcla los canelones, enrollamos y colocamos en una fuente de horno, cuyo fondo se habrá cubierto con una ligera capa de salsa de tomate.

Aparte de la salsa bechamel le añadimos un poco de tomate, mezclamos bien y cubrimos los canelones con esta salsa intercalando partes de bechamel blanca y otras de tomate.

Espolvoreamos por encima con queso rallado y gratinamos en el horno a 250 °C durante 10 minutos o hasta que se dore.

**NOTA**

Se puede sustituir las espinacas por calabacín picado en dados pequeños