

CANELONES RELLENOS

INGREDIENTES

2 Paquetes de canelones
1 Litro de Salsa Bechamel
Un litro de Salsa Boloñesa [hacer click para ver receta](#)
Un envase de queso crema Philadelphia
Jamón cortado en lonchas gruesas
Queso mozzarella en lonchas gruesas
Un envase de requesón o queso en masa
Una bolsa de espinacas
Mantequilla
Queso parmesano o pecorino
1 bolsita de queso mozzarella rayado

PREPARACIÓN

En una olla cocer las espinacas con sal y dejar enfriar, montar otra olla con agua, sal, aceite para cocer los canelones (revisar instrucciones del fabricante) la mayoría de las veces es 8 minutos de cocción, preparar un bol con agua y hielo para interrumpir la cocción de los canelones.

Nuestros rellenos deben de estar preparados, el queso cortado en tiras del tamaño de los canelones al igual que el jamón.

Mezclar las espinacas con el requesón, la salsa boloñesa lista y a temperatura ambiente.

Tomar el tiempo y sacar los canelones del agua y sumergir en agua helada. Ir rellenando cada canelón de la siguiente forma al azar unos con jamón y queso, requesón y espinacas, otro con salsa de carne, otros con queso crema Philadelphia e ir colocando en una bandeja refractaria por capas al azar, al terminar cubrir con Salsa Bechamel, queso mozzarella y parmesano

Meter al horno a 200 ° por 10 minutos o hasta que gratine el queso, dejar reposar y servir

Tips

La idea es que el comensal no sepa que tipo de canelón le han servido, es una sorpresa, una vez terminada una capa espolvorear queso parmesano y mozzarella.