

Canelones de espinacas y requeson



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lettu



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Los rellenos para canelones pueden ser de otras verduras o los tradicionales de carne y si sobran con mermelada para la merienda

Descripción:

Es una forma diferente de comer canelones

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de espinacas
- 250 grs de requeson
- 10 Almendras tostadas
- 1 chorrito de brandy
- 1 cebolla
- 3 huevos
- 250 grs de harina
- 1/2 litro de leche
- 1 bote de tomate frito
- 50grs de queso rallado

Preparación:

Paso 1

Para los crepes: Primero se agregan los huevos con un poco de leche, se bate hasta quedar homogéneo; incorporar sin dejar de batir la mitad de la harina intercalar con la leche hasta terminar los ingredientes. Quedara una preparación líquida pero algo espesa, con consistencia. Se calienta una sartén con un trozo de mantequilla y se coloca un cucharón de la preparación, se hace correr el líquido por la sartén hasta cubrir el fondo. Dejar unos minutos y con la ayuda de un cuchillo plano o una espátula se gira la crepe para cocer del otro lado. Dorar y retirar. Así hasta acabar con toda la preparación. Reservar en un plato.

Paso 2

Para el relleno: la espinaca deberá ser fresca o ya descongelada, Cortamos la cebolla pequeña y la doramos en una sartén, a continuación agregamos la espinaca previamente picada, la cocinamos unos 5 minutos y

agregamos el chorrito de brandy. Seguimos cocinando unos 10 minutos mas. Para finalizar apagamos el fuego y agregamos las almendras tostadas y picadas algo gruesa y el requeson.

Paso 3

Para montar los canelones rellenamos los crepes con las espinacas. En una fuente algo profunda colocaremos una capa de tomate frito, luego los canelones, si hubiese que hacer otra fila sobre los canelones que quedan en la base también agregaremos tomate. Volvemos a agregar tomate sobre los últimos canelones. Espolvoreamos con queso rallado y calentamos al horno unos 10 minutos. Bon appétit.