Canelones de Atún y Gambas

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

Creador: Cris Reverte



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 caja de láminas de canelones
- 3 latas de atún pequeñas
- 300 gr de gambas peladas crudas
- 2 huevos duros
- 1 cebolla grande
- 1 lata de tomate triturado pequeña
- 1/2 litro de bechamel
- Queso rallado para gratinar
- Sal, pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortar muy fina y pequeña la cebolla. Rehogar a fuego lento con un poco de aceite hasta que esté transparente. Añadir las gambitas troceadas pequeñas y sofreir unos segundos hasta que estén hechas. Cocer los huevos. Una vez fríos cortarlos en trozos pequeños y chafar con un tenedor. Freir el tomate con un poco de aceite, sal y azúcar.

Paso 2

En un bol, poner la cebolla con las gambas, el tomate frito, los 2 huevos, el atún, sal y pimienta. Mezclar todo muy bien. Hervir la pasta con abundante agua y un poco de sal. Una vez hecha, escurrir y pasar por agua fría para que no se peguen las placas. Rellenar las placas de pasta. Untar el fondo de un recipiente apto para horno con margarina. Poner los canelones, encima la bechamel, queso rallado y orégano. Gratinar.