Canelones de gambas y cangrejo

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 10 palitos de cangrejos de mar
- 200 g de gambas frescas
- 25 g de espinacas frescas
- 16 láminas de lasaña
- 1 cebolla
- 10 g de queso Emmental
- 150 g de requesón
- 1 dl de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Primero, cocemos o remojamos las placas de lasaña siguiendo las instrucciones del fabricante. Cuando estén al dente, las escurrimos bien, las extendemos en un paño de algodón y con cuidado de no romperlas, separamos las placas de pasta dejándolas reposar en el paño. Mientras, pelamos y picamos la cebolla y las gambas. Desmenuzamos los palitos de cangrejo, lavamos y escurrimos las espinacas. Calentamos una sartén con el aceite de oliva, salteamos la cebolla e incorporamos las gambas, los palitos de cangrejo y las espinacas. Salpimentamos y lo dejamos hacer unos minutos. Retiramos del fuego y lo mezclamos con el requesón desmenuzado. A continuación, precalentamos el horno a 250 ºC con el grill puesto, repartimos una cucharada del relleno sobre las placas de pasta y las enrollamos. Disponemos los canelones en una fuente de horno y los espolvoreamos con queso rallado. Los gratinamos durante diez minutos y ya estarán listos para servir.