CANELONES

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *fina Millán or*

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 GR. DE CARNE PICADA
- 2 LATAS PEQUÑAS de FOAGRAS
- 2 PAQUETES de PASTA PARA CANELONES
- 1 CEBOLLA
- 1 ZANAHORIAS
- PIMIENTO
- BEJENJENA
- BECHAMEL
- ACEITE, SAL Y PIMIENTA
- QUESO RALLADO

Preparación:

Paso 1

Cortamos todas las verduras en trozos muy pequeños, ponemos una sarten con aceite y las sofreímos, agregamos la carne picada y una vez este hecha ponemos medio vaso de tomate frito y 4 o 5 cucharadas de bechemel que previamente tendremos hecha, apartamos y dejamos enfriar.

Paso 2

Cocemos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante, las extendemos sobre un paño limpio y las rellenamos. Cubrimos la base de la fuente para el horno de tomate frito, colocamos los canelones los cubrimos de bechamel ponemos queso rallado, y lo metemos en el horno a gratinar.