

Creador: Flor Roja **Recetizador:** francisco salme



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 pollo asado
- Almendras tostadas
- ciruelas y uvas pasas
- 1 cebolla al horno
- 1/2 pimiento rojo asado
- 1/2 litro de leche
- 50 gramos de mantequilla
- 75 gramos de harina
- 12 canelones
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida
- Nuez moscada

Preparación:

Paso 1

1. Cocemos la pasta de los canelones en abundante agua hirviendo con un chorrito de aceite y un pellizco de sal. Cuando las láminas están listas, las retiramos y las reservamos sobre un trapo de cocina para que no se peguen entre ellas. Desmenuzamos el pollo y lo trituramos junto a las frutas confitadas, las almendras tostadas y las verduras asadas del guiso. 3. Rellenamos los canelones y los ponemos en un recipiente de horno. 4. Para la bechamel ponemos la mantequilla en un cazo, cuando se derrite, añadimos la harina y la tostamos un par de minutos. Añadimos la leche en tres tandas, removiendo primero con una cuchara de pala y después con varillas. Salpimentamos y rallamos un poco de nuez moscada. Lo dejamos a fuego lento durante 20 minutos removiendo constantemente para que no se pegue. 5. Cubrimos los canelones con bechamel, rallamos queso y lo metemos a gratinar.