Canelones de pollo

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



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
- ?½ 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.