Canelones de Espinacas

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Monica Gonzalez



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. Espinacas
- 1 cebolla
- 1/4 Kg. de champiñones
- Pasas
- Piñones
- 1 cucharada de queso Philadelphia light
- Nuez moscada
- Tomillo
- Pimienta negra y sal
- Queso Rallado
- 1/2 litro de leche
- Harina
- Aceite
- Margarina
- Orégano
- Jamón Serrano
- 2 dientes de ajo

Preparación:

Paso 1

Cocer las espinacas, escurrir y reservar. Rehogar la cebolla picada, cuando está casi, añadir los champiñones. Rehogar hasta que se evapore todo el agua. Añadir sal, pimienta, tomillo y el jamón cortado en trocitos.

Paso 2

En otra sartén con un poco de aceite, dorar los ajos muy picados, antes de que se doren del todo añadir las espinacas, pasas, piñones y mezclar. Rehogar todo 10 minutos. Mezclar con el sofrito anterior, remover bien, que quede bien mezclado y añadir una cucharada de queso Philadelphia para que quede más cremoso. Mezclar todo bien.

Paso 3

Hacer una bechamel o comprarla hecha quién no tenga tiempo o le guste más...

Paso 4

Cocer las placas de canelones como indique el fabricante. Yo a parte de sal, pongo en el agua un chorrito de aceite para que no se peguen y se rompan. Una vez cocidas, pasarlas por agua fria y escurrir muy bien. Ponerlas en un paño de cocina limpia y rellenar con la mezcla de las espinacas.

Paso 5

Calentar el horno. En una fuente para horno, untada con margarina o con papel de horno, ir poniendo los canelones. Verter la bechamel por encima, queso rallado, unas bolitas de margarina y orégano. Meter al horno a 180º 15 min. (variará el tiempo dependiendo del horno), encencidas la parte de abajo y arriba.

Paso 6

Si a los 15 min. veis que no está dorado por arriba (en mi horno si se dora) poner unos minutos el grill.