canelones de jamón york

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

Creador: bertodu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico
El truco de esta receta:
añadirle también unas gotas de nata o incluso de salsa bechamel

Descripción:
un canelón en el que la pasta está en el interior

Ingredientes para 3 personas :

- 6 lonchas de jamón york dulce
- 100 gr. de espaguetis
- un trocito de cebolla
- - 1 diente de ajo
- una pizca de sal
- - Una cucharada de mantequilla
- una cucharada de aceite

Preparación:

Paso 1

hervir los espaguettis en agua salada, cuando estén hechos escurrirlos bien.

Paso 2

saltear los espaguettis con la mantequilla y el aceite con los ajos y la cebolla

Paso 3

rellenar las lonchas de jamón york con la pasta colocar los canelones en una bandeja.Añadirles unas gotas de salsa de tomate frito y dejar enfriar