



SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Canelones de la madre de Carlos

- 4 raciones -

Ingredientes

- 1 pack de Canelones MANERO
- 80 gramos de cebolla picada
- 125 gramos de mantequilla
- 125 gramos de harina
- 1 litro de leche
- 80 gramos de queso rallado
- Sal y pimienta
- 20 gramos de aceite de oliva MANERO

Elaboración

Cortamos cada canelón al medio quedándonos 4 unidades regulares

Para la salsa bechamel:

Pondremos la mantequilla en un cazo junto con el aceite de oliva a fuego lento.

Una vez disuelta la mantequilla pondremos la cebolla picada.

Cuando la cebolla este pochada (2-3 minutos) añadiremos la harina y la dejaremos cocinar a fuego lento durante mínimo 1 minuto.

Pasado el minuto añadiremos la leche a temperatura ambiente y dejaremos cocer removiendo de vez cuando durante 18-20 minutos.

Pondremos a punto de sal y pimienta al gusto.

Terminación:

Horno: 225°

Tiempo de Cocción: 15 minutos.

Pondremos en la bandeja de horno una cama de salsa bechamel. Colocar sobre la salsa los canelones y cubrir con el resto de salsa bechamel. Poner el queso rallado por ultimo y meter al horno previamente caliente a 220° hasta dorar el queso (10-12 minutos).

Servir un canelón por persona y disfrutar.