Canelones con espinacas y hongos

1 de Febrero, 2007

Chef: William Coto

Dificultad:	Rinde:	Duración:	Costo:
Fácil	4 porc	45 min	Bajo

Ingredientes:

Para el relleno:

- 300 g de espinacas sin tallo
- 25 g de mantequilla
- 115 g de queso ricotta
- 90 g de queso parmesano rallado
- 200 g de queso mozarela rallado, bajo en grasa
- 100 g de hongos frescos cortados en láminas
- 1 lata de tomates enteros (300 g)
- 1 cebolla mediana picada
- 2 dientes de ajo picados
- sal y pimienta al gusto

Para la salsa:

- 2 cdas. de aceite
- 2 dientes de ajos picados
- 1 cda. de hierbas (tomillo, romero, albahaca)
- 500 g de tomate en trozos
- 300 g de tomate en lata

Preparación:

La salsa:

1. Caliente el aceite, añada el ajo y las hierbas, menos la albahaca. Fría, cuide que no se queme el ajo; añada la cebolla, el tomate y deshágalo con la cuchara.

2. Agregue el tomate y revuelva hasta que espese un poco. Añada la albahaca, la sal y la pimienta al gusto. Reserve.

El relleno:

1. Derrita la mantequilla en una olla y sofría las espinacas crudas por 2 ó 3 minutos. Incorpore el queso ricotta y 2 cucharadas de queso parmesano junto con los hongos. Agregue el tomate, la cebolla y el ajo.

2. Sazone con sal y pimienta al gusto. Deje secar un poco a fuego bajo.

La pasta:

1. Hierva suficiente agua con 1 pizca de sal, añada la pasta y cocine unos 10 minutos o hasta que esté al dente. Escurra y deje enfriar.

El relleno:

1. Rellene los canelones con la mezcla de espinacas y póngalos en una fuente con un poco de salsa de tomate en el fondo.

2. Cubra con el queso mozarela y un poco de parmesano, luego agregue una capa de salsa y termine con más parmesano.

3. Ponga en el horno precalentado a 380°F (190°C), por 30 minutos. Sirva bien caliente.

©PRODUCCIONES TALAMANCA VERDE S. A. Todos los derechos reservados.

Todos los contenidos dentro de la dirección en Internet www.saboresenlinea.com son propiedad de Producciones Talamanca Verde S.A. Está prohibida su reproducción con fines de lucro.