



Canelones rellenos de Espinacas

Canelones Doria rellenos de Espinacas

Ingredientes

- 2 Cajas de Lasagna Doria x 250gr
- 1 Manojó de Espinacas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 diente de Ajo
- 1 cucharada de Mantequilla
- 1 taza de crema de leche
- 2 tazas de agua
- 100gr queso rallado
- 100gr Jamón Zenú en tiritas

Preparación

1. Para comenzar lavamos las espinacas con abundante agua para evitar impurezas en nuestra preparación, después le cortamos el tallo y las ponemos en una olla de agua hirviendo por 2 minutos.
2. Escurrimos las espinacas, las picamos finamente y en un sartén las ponemos junto con la cucharada de mantequilla, el ajo, la crema de leche y le agregamos sal y pimienta al gusto.
3. Esperamos unos 5 minutos a que se empiecen a cocinar las espinacas. Rellenamos la Lasagna Doria con la espinaca y el queso rallado.
4. Esparcimos con las tajadas de jamón por encima y llevamos al horno, precalentado a 200°C.
5. Los dejamos por un tiempo aproximado de 17 minutos.
6. Para acompañar la Lasagna Doria, lo podemos hacer con papas fritas. Servimos y acompañamos con las papas fritas.

Acompañamiento:

Papas estilo francesas
Aceite vegetal