



Canelones Doria rellenos de Espinacas



Ingredientes

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, esperamos unos 5 minutos a que se empiecen a cocinar las espinacas.
3. Rellenamos los Canelones Doria con la espinaca y el queso rallado, esparcimos con las tajadas de jamón por encima y llevamos al horno, precalentado a 200°C. Los dejamos por un tiempo aproximado de 17 minutos.
4. Para acompañar los Canelones Doria, lo podemos hacer con papas fritas.

5. Servimos y acompañamos con las papas fritas.

Acompañamiento: Papas estilo francesas
Aceite vegetal