



Canelones rellenos de espinaca y queso

Canelones rellenos de espinaca y queso

Ingredientes

- 4 láminas de lasagna Doria
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 taza de yogurt sin azúcar o crema de leche
- 1/2 taza de queso crema
- 1/4 de cebolla cabezona picada en cuadritos
- 1/4 de taza de queso mozzarella rallado
- 2 tazas de hojas de espinaca picadas
- 2 cucharadas de queso parmesano (opcional)
- Sal, pimienta y ajo en polvo al gusto.

Preparación

1. Hierve el agua y mientras esto sucede, pon a derretir la mantequilla en una sartén, luego, saltea la cebolla y la espinaca, reservando una o dos cucharadas de espinaca.
2. Cuando el agua haya hervido, agrega 4 láminas de lasagna y cocina por 4 o 5 minutos.
3. Cuando la espinaca de la sartén esté suave, agrega el yogurt junto al queso crema e integra. Cuando esté todo integrado, agregar el queso rallado, la pimienta, sal y ajo al gusto.
4. Retira las láminas de lasaña del agua hirviendo, ubícalas en moldes dejando espacio para poder enrollar la hoja de lasagna.
5. Luego, pon un poco de espinacas frescas y encima un poco de la mezcla que preparaste en la sartén. Cierra el rollo y repite el proceso dentro del molde.
6. Para finalizar, pon encima un poco de la salsa y lleva al horno por 5 minutos a máxima potencia hasta que dore.