



Canelones rellenos de Pollo y Champiñones

Canelones Doria rellenos de Pollo y Champiñones

Ingredientes

- 2 Cajas de Lasagna Doria x 250gr
- 2 Pechugas de pollo desmechadas
- 4 Champiñones picados
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- 1 Cebolla picada
- 100gr Queso Rallado
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. En un sartén ponemos las pechugas con un poco de aceite, freímos las pechugas a fuego medio aproximadamente por 10 minutos hasta que estén doradas.
2. Colocamos la cebolla picada y la mantequilla mientras se están cocinando las pechugas para aumentar su sabor agregamos sal y pimienta al gusto.
3. Picamos los champiñones y los agregamos al sartén, para que obtengan color y se empiecen a cocinar. Una vez se terminen de dorar las pechugas, se retiran del sartén y se desmechan. La cebolla y los champiñones los dejamos por 2 minutos más en el sartén.
4. Una vez las pechugas ya estén desmechadas, retiramos del sartén la cebolla y los champiñones y lo mezclamos con el pollo. Empezamos a rellenar la Lasagna Doria con pollo y champiñones y los llevamos al horno el cual debe estar precalentado a 200°C.
5. No sin antes esparcir el queso rallado por encima de la Lasagna Doria, los dejamos por un tiempo aproximado de 17 minutos.
6. Para el acompañamiento, en un sartén con aceite ponemos a freír nuestras yucas, las dejamos hasta que obtengan el dorado que queremos y estén crocantes. Antes de sacar las yucas alistamos una cama de servilletas para absorber el exceso de grasa.
7. Servimos y acompañamos con las yucas fritas.

Acompañamiento:

1 paquete de yucas congeladas
 Aceite vegetal