

CANELONES DE Berenjena y carne de cocido

🕒 50 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

Para los canelones:

- 1 berenjena
- Aceite de oliva
- Verduras para saltear Florette**
- Sal
- Pimienta negra
- 250g de carne de cocido
- 100ml de leche evaporada

Para la salsa:

- 200ml de bechamel
- 200g de queso
- Nueces trituradas



1 Para los canelones: **lamina** las berenjenas con ayuda de una mandolina y **cocínalas** a la plancha con un poco de aceite de oliva. **Reserva.**



2 **Vierte** las verduras para saltear Florette en una sartén con aceite de oliva y **rehógalas**. **Salpimenta**, **añade** la carne de cocido y la leche evaporada y **cocina** el conjunto durante 10 minutos más.



3 **Monta** los canelones disponiendo una cucharada de relleno sobre una lámina de berenjena y **enróllala** sobre sí misma. **Realiza** la misma acción con hasta acabar con el relleno y **reserva** en una fuente.



4 Para la salsa: **vierte** la bechamel en una sartén y **añade** el queso Ricotta. **Remueve** hasta que se funde.



5 **Sirve** un poco de salsa en la base del plato que más te guste, **dispón** los canelones sobre la misma y **decora** con nueces trituradas.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verduras
Para saltear

