

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

PASTAS

CANELONES DE CUARESMA

INGREDIENTES:

- 15 Canelones
- $\frac{3}{4}$ Libra de espinaca
- $\frac{1}{2}$ Libra de mantequilla
- $\frac{1}{2}$ Libra de queso parmesano
- 1 Taza de bechamel
- 1 Taza de crema de leche
- 3 Huevos
- $\frac{1}{4}$ Libra de requesón (queso Cottage)
- Nuez moscada, sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

Hierva la espinaca y sofríela ligeramente en mantequilla. Luego tritura esta preparación de manera fina.

Coloca en una fuente la espinaca y mézclala con el requesón, más o menos la tercera parte del queso parmesano, la nuez moscada, la sal y la pimienta.

Finalmente, añade los huevos. Rellena los canelones con esta mezcla y colócalos en una fuente para hornear.

Cubre con trocitos de mantequilla, la bechamel, la crema de leche y el parmesano restante. Mete la fuente al horno, a fuego moderado por unos 15 minutos.