RECETAS

Canelones con Carne Molida de res en salsa Napolitana

Canelones Doria con Carne Molida de res en salsa Napolitana

Ingredientes

- 1 Caja de Lasagna Doria x 250gr
- 1 libra de Carne de res molida
- 80gr Queso rallado
- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla cabezona
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de albahaca
- ½ cucharadita de perejil
- 1 taza de pasta de tomate
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Para hacer la mezcla y la salsa, calentamos el aceite en un sartén. Cocinamos la cebolla y el ajo picados, añadimos la carne molida y dejamos cocinar durante 10 minutos.
2. Picamos el orégano, la albahaca y el perejil, mezclamos con la pasta de tomate y un poco de agua para crear mayor consistencia en la salsa, añadimos sal y pimienta al gusto.
3. Rellenamos los Lasagna Doria con esta mezcla y esparcimos el queso rallado por encima.
4. Llevamos al horno, precalentado a 200°c. y los dejamos por un tiempo aproximado de 17 minutos.
5. Para acompañar los canelones, tenemos la ensalada de vegetales Zenú la cual servimos junto con unas rebanadas de pan tajado.
6. Siempre que quieras cambiar la rutina ten en cuenta los Canelones Doria con salsa napolitana y carne molida.

Acompañamiento:

1 lata de ensalada de vegetales Zenú
 300gr rebanadas de pan tajado