

## Canelones de jamón

Panelohies der jans ón known

## Ingredientes

- 1 paquete de lasaña Doria de 200gr
- 8 tajadas de jamón de cerdo picado en cuadros
- 2 taza de arroz cocido
- 1 zanahoria rallada
- 1 cebolla picada
- 1 ½ tomates picado sin semillas
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 tazas de leche
- 4 cucharadas de harina
- 250gr queso rallado
- sal al gusto
- Pimienta al gusto

## Preparación

- En un recipiente mezclamos el arroz, el jamón previamente picado, la zanahoria rallada, la cebolla y el tomate despulpado y picado en cubos pequeños.
- Poner las hojas de la lasaña en agua fría hasta obtener un punto al dente es decir que lo podamos manipular sin que se nos fracture.
- En un recipiente aparte preparamos la salsa en cual vamos a fundir la mantequilla, en un sartén añadimos harina y mezclamos bien para que se diluya por completo la harina de trigo.
- Salpimentamos al gusto y agregamos leche poco a poco hasta conseguir una mezcla homogénea cocinando a fuego bajo hasta que espese, cuando este al punto requerido.
- Agregamos la mitad del queso y mezclamos ágilmente hasta que se derrita por completo, cuando tengamos nuestra salsa la dejamos reposar.
- Cogemos una lámina de lasaña previamente dejada en agua, la ponemos en la tabla y le colocamos dos cucharadas de el relleno y con delicadeza vamos haciendo un rollo.
- Cuando lo terminemos se debe poner con la parte donde cierra el rollo hacia abajo en una refractaria, este paso se hace hasta terminar nuestro relleno.
- Una vez rellenemos toda la Lasagna y puestos en el recipiente, los cubrimos con la salsa de queso y esparcimos el resto de queso encima, los llevamos al horno el cual debe estar precalentado a 200 grados.

- 9. Lo dejamos durante 17 minutos aproximadamente hasta tener un poco dorada la parte de encima.
- 10. Por último ya es hora de servir nuestra deliciosa preparación.