



Canelones Doria rellenos de Jamón y Queso

Canelones Doria rellenos de Jamón y Queso

Ingredientes

- 2 Cajas de Lasagna Doria x 250gr
- 150gr Jamón Zenú
- 150gr Queso rallado
- 3 Champiñones
- 1 Tomate
- **Preparación salsa Bechamel:**
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 1 cebolla
- 1 taza de leche

Preparación

1. Para empezar a hacer nuestro relleno, cortamos en cuadraditos el jamón Zenú y el tomate, y por ultimo los champiñones en rodajas.
2. En un sartén agregamos una cucharadita de mantequilla y ponemos los champiñones a que se doren.
3. Una vez que estén, los retiramos del fuego y los mezclamos con el queso, el jamón y el tomate. Para preparar la salsa ponemos 1 taza de leche en un sartén hasta que hierva.
4. En otro sartén sofreímos la cebolla picada con una cucharada de aceite.
5. Cuando esté sofreída ponemos la mantequilla y la harina de trigo revolviendo sin parar, vertimos la leche hirviendo sobre este contenido.
6. añadimos sal y pimienta al gusto, una vez mezclada la dejamos en fuego medio por 5 minutos. Rellenamos las Lasagna Doria con la mezcla previamente realizada.
7. Bañamos con la salsa y espolvoreamos por encima un poco de queso rallado.
8. Los llevamos al horno el cual debe estar precalentado a 200°C.
9. Los dejamos por un tiempo aproximado de 17 minutos, para el acompañamiento ponemos aceite en un sartén, esperamos a que esté bien caliente y ponemos a freír las tajadas de plátano maduro.
10. Las dejamos el tiempo necesario para que estén bien cocinadas por ambos lados.

Cuando estén listas, las ponemos en una cama de servilletas para retirar los excesos de aceite.

11. Servimos y acompañamos con las tajaditas de plátano maduro.

Acompañamiento:

Tajadas de plátano maduro
 Aceite vegetal
 Sal y pimienta al gusto