



Canelones Mixtos

canelones doria mixtos

Ingredientes

- 1 caja Lasagna Doria de 250gr
- 250gr carne de res molida
- 1 pechuga de pollo desmechada
- 1 taza de crema de leche
- 3 tomates picados
- 1 cebolla cabezona picada
- ½ taza de champiñones en láminas
- 1 copa de vino
- ½ taza de pasta de tomate
- ¼ lb de tocineta
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de leche
- 6 tajadas de queso
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En un sartén sofreímos en mantequilla la cebolla y el tomate, añadimos los champiñones, cocinamos durante 3 minutos más y agregamos el vino. Posteriormente agregamos el tomillo y el laurel.
2. Agregamos la carne, cocinamos hasta que esté en su punto y empiece a reducirse por completo. Retiramos de la estufa.
3. En una olla mezclamos la crema de leche con la pasta de tomate y dos cucharadas de cebolla picada. Calentamos hasta que empiece a hervir.
4. Para la salsa bechamel fundimos una cucharada de mantequilla en un sartén, añadimos la harina y mezclamos bien para que se diluya por completo la harina de trigo. Salpimentamos al gusto.
5. Agregamos la leche poco a poco, mezclando todo el tiempo y cocinamos a fuego bajo hasta que espese. Cuando esté listo pasamos a un recipiente y agregamos el pollo desmechado.
6. Rellenamos los Lasagna Doria, la mitad con pollo y la otra con la carne.
7. Ponemos los Lasagna Doria en una refractaria, los cubrimos con la salsa de crema de leche con pasta de tomate y por último el queso. Horneamos durante 20 minutos.
8. Servimos en los platos 2 Lasagna Doria dos rellenos de carne y dos rellenos de pollo. Decoramos con la tocineta.