



Canelones rellenos de Atún con queso crema

Canelones Doria rellenos de Atún con queso crema

Ingredientes

- 2 Cajas de Lasagna Doria x 250gr
- 2 latas de atún
- 1 taza de queso en cuadrados
- 1 taza de crema de leche
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 1 pizca de orégano
- 80gr queso rallado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Mezclamos el queso crema con el ajo, añadimos sal y pimienta al gusto. Revolvemos con el atún, el orégano y los tomates previamente picados.
2. Rellenamos con esta mezcla los lasagna y los colocamos en una refractaria cubriéndolos con la crema de leche y el queso rallado.
3. Llevamos al horno, precalentado a 200°C. Los dejamos por un tiempo aproximado de 17 minutos.
4. Para la ensalada, mezclamos las diferentes frutas en un recipiente previamente picadas y las rociamos con jugo de limón.
5. Para servir acompañamos la Lasagna con una porción de la ensalada de frutas. Recuerda que la Lasagna Doria son una buena forma para salir de la rutina.

Acompañamiento:

Uvas
 Manzanas
 Fresas
 Uchuvas
 1 cucharadita de jugo de limón