



Canelones rellenos de Carne de Cerdo Molida

Canelones Doria rellenos de Carne de Cerdo Molida

Ingredientes

- 2 Cajas de Lasagna Doria x 250gr
- ½ Libra de Carne de cerdo
- 3 Champiñones picados
- 1 Cucharada de Aceite Vegetal
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- 1 Taza de Crema de Leche
- Sal y Pimienta al gusto
- 100gr Queso rallado
- 1 Diente de Ajo
- 1 Manojito de Perejil

Preparación

1. En un sartén ponemos la mantequilla y el aceite con la carne de cerdo molida para que empiece su cocción, agregamos sal y pimienta al gusto, y revolvemos periódicamente.
2. Adicionamos el diente de ajo y los champiñones previamente picados. Picamos el perejil finamente para poder agregarlo a la carne molida de cerdo.
3. Una vez lo está, lo esparcimos por encima y revolvemos. Dejamos que el perejil se mezcle con la carne, agregamos la crema de leche.
4. Rellenamos la Lasagna Doria con la preparación de la carne y esparcimos el queso rallado por encima. Llevamos al horno precalentado a 200°C y dejamos por un tiempo aproximado de 17 minutos.
5. Para acompañar la Lasagna Doria, hacemos una cama de lechugas en un plato, cortamos en rodajas el tomate y lo agregamos.
6. Por último, adicionamos el maíz dulce Zenú con unas gotas de jugo de limón a la ensalada.
7. Cuando vayamos a servir la Lasagna Doria con carne de cerdo los acompañamos con la ensalada de tomate lechuga y maíz dulce zenú.

Acompañamiento:

2 tomates
 Hojas de lechuga al gusto
 Maíz tierno Zenú 220gr
 Gotas de limónal
gusto