



Canelones rellenos de Queso y Verduras

Canelones Doria rellenos de Queso y Verduras

Ingredientes

- 2 Cajas de Lasagna Doria x 250gr
- 1 Pimentón Rojo
- 1 Tomate
- 1 Zanahoria en tiras
- 3 Champiñones
- Sal y Pimienta al gusto
- 2 lb de Carne (res o cerdo)

Preparación

1. Para empezar a hacer nuestro relleno necesitamos picar los pimentones en cuadritos, la zanahoria en tiritas y los champiñones en rodajas.
2. Después con un poco de aceite en un sartén ponemos a cocinar las verduras.
3. Primero ponemos los pimentones, después la zanahoria y por último los champiñones, le agregamos un poco de sal y pimienta al gusto.
4. Dejamos cocinar las verduras por un tiempo aproximado de 6 minutos y retiramos del fuego.
5. Mezclamos con el queso rallado y empezamos a rellenar la Lasagna Doria.
6. Cuando están rellenas las Lasagna Doria, las llevamos al horno el cual debe estar precalentado a 200°C, le esparcimos una capa de queso rallado por encima para que se derrita.
7. Los dejamos por un tiempo aproximado de 17 minutos en el horno.
8. Para acompañar las Lasagna con carne asada, ponemos en un sartén la cucharada de aceite y freímos los pedazos de carne.
9. Le ponemos sal y pimienta al gusto.
10. Esperamos a que estén dorados por lado y lado. Servimos las Lasagna Doria rellenos de queso y verduras, y los acompañamos con carne asada.

Acompañamiento:

Carne para asar
 Aceite vegetal