



Canelones de jamón

Canelones de jamón known

Ingredientes

- 1 paquete de lasaña Doria de 200gr
- 8 tajadas de jamón de cerdo picado en cuadros
- 2 taza de arroz cocido
- 1 zanahoria rallada
- 1 cebolla picada
- 1 ½ tomates picado sin semillas
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 tazas de leche
- 4 cucharadas de harina
- 250gr queso rallado
- sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. En un recipiente mezclamos el arroz, el jamón previamente picado, la zanahoria rallada, la cebolla y el tomate despulrado y picado en cubos pequeños.
2. Poner las hojas de la lasaña en agua fría hasta obtener un punto al dente es decir que lo podamos manipular sin que se nos fracture.
3. En un recipiente aparte preparamos la salsa en cual vamos a fundir la mantequilla, en un sartén añadimos harina y mezclamos bien para que se diluya por completo la harina de trigo.
4. Salpimentamos al gusto y agregamos leche poco a poco hasta conseguir una mezcla homogénea cocinando a fuego bajo hasta que espese, cuando este al punto requerido.
5. Agregamos la mitad del queso y mezclamos ágilmente hasta que se derrita por completo, cuando tengamos nuestra salsa la dejamos reposar.
6. Cogemos una lámina de lasaña previamente dejada en agua, la ponemos en la tabla y le colocamos dos cucharadas de el relleno y con delicadeza vamos haciendo un rollo.
7. Cuando lo terminemos se debe poner con la parte donde cierra el rollo hacia abajo en una refractaria, este paso se hace hasta terminar nuestro relleno.
8. Una vez rellenemos toda la Lasagna y puestos en el recipiente, los cubrimos con la salsa de queso y esparcimos el resto de queso encima, los llevamos al horno el cual debe estar precalentado a 200 grados.

9. Lo dejamos durante 17 minutos aproximadamente hasta tener un poco dorada la parte de encima.
10. Por último ya es hora de servir nuestra deliciosa preparación.