

Canelones con setas y gambas



Ingredientes:

12 canelones al huevo
100 grs. de setas
4 cucharadas de harina
4 vasos de leche
70 grs. de mantequilla
200 grs. de gambas peladas
1 limon
200 grs. de queso parmesano
sal y pimienta

Preparación:

Cocer los canelones en el agua hirviendo con sal durante el tiempo recomendado por el fabricante, hasta que queden al dente.

Escurrirlos los canelones y sumergirlos inmediatamente en agua fría, escurrirlos de nuevo y dejarlos sobre un paño limpio.

Preparar una bechamel, fundir 4 cucharadas de mantequilla, agregar la harina y freirla unos instantes, removiendo.

Verter la leche, salpimentar y cocer, removiendo, hasta que espese.

Saltear las gambas en una sartén.

Canelones con setas y gambas

Guisar las setas, escurrirlas, picarlas y añadirlas a las gambas.

Agregar unas gotas de limon, 100 grs. de queso parmesano rallado y la mitad de la bechamel preparada.

Mezclar bien, rellenar los canelones con la mezcla de setas y gambas y disponerlos en una fuente de horno untada con mantequilla.

Rociar los canelones con el resto de la bechamel y espolvorear con queso rallado y unos trocitos de mantequilla.

Hornear 15 minutos y servir los canelones con setas y gambas caliente.