



CANELONES DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 12 láminas de canelones precocidos, (pasta)
- 2 pechugas de pollo
- 200 g de Queso Panela La Villita
- 1 cebolla
- 90 g de Margarina La Villita
- 75 g de harina
- Aceite
- 1 L de leche
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Pon las láminas de lasaña en agua caliente y deja que se reblandezcan durante 20 min. Si son sin precocer, cuécelas según diga el paquete.

Para preparar la bechamel, derrite la margarina con un par de cucharadas de aceite en una sartén. Añade harina hasta que se forme una pasta, ajustando las cantidades indicadas. Echa un chorrito de leche, cuando absorba añade un poco más hasta que quede una bechamel suave y bastante líquida. Salpimienta y reserva.

Añade una cdita de margarina en una sartén y dora la cebolla, cuando esté transparente añade el pollo cortado en trocitos y el queso Panela en cubitos. Sofríe un par de minutos y salpimienta.

Precalienta el horno a 200° C. Rellena las láminas de canelones escurridas con el pollo y el queso Panela. Forma los canelones y colócalos en una fuente para horno.

Echa la bechamel por encima de los canelones y añade un poco de queso Panela rallado por encima. Hornea a unos 20 min a 200°C. Sirve y disfruta.