



CANELONES EN SALSA DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete de canelones
- ½ kg de carne molida
- 1 cebolla
- 1 lata de jitomates, en cubos
- 1/2 taza de caldo de verduras
- 200 g de queso gouda La Villita, rallado
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de salsa de tomate

MODO DE PREPARACIÓN

¿Qué podría ser mejor que consentir a todos en casa con una pasta y el sabor de La Villita?

Cocinamos los canelones como lo indica el paquete. Preparamos la carne molida con los jitomates en cubos.

Picamos la cebolla y cocinamos junto con el caldo de verduras. Agregamos los tomates y la carne molida. Mezclamos, condimentamos al gusto y enfriamos. Rellenamos los canelones con la mezcla de carne y tomate; y los colocamos en un refractario para horno.

Mezclamos el queso gouda previamente rallado con el ajo picado. Salpimentamos al gusto y colocamos la mezcla sobre los canelones. Espolvoreamos con más queso rallado y gratinamos al horno por 20 minutos o hasta que el queso gratine. ¡Deliciosos!

 LaVillitaMX  @LaVillita