



CANELONES RELLENOS DE ESPINACA Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 300 gr de canelones, (cocidos)
- 2 tazas de espinaca, (cocida)
- 1 tza de queso doble crema
- 1/2 tza de queso Manchego La Villita
- 2 tazas de salsa de jitomate rostizado
- 1 tza de crema para batir
- 3 cdas de margarina La Villita
- 1/2 cebolla, (picada)
- 2 dientes de ajo
- 4 cdas de aceite de oliva

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla la espinaca con el queso manchego y el queso doble crema; salpimienta. Rellena los canelones con la mezcla.

En una olla fri?e la cebolla y el ajo con el aceite de oliva. Cuando comiencen a dorar, agrega la salsa de jitomate y la crema; cuece por 10 minutos y salpimienta.

En una sarte?n grande fri?e un poco los canelones con la margarina y agrega la salsa.

Sirve y termina con un poco de queso manchego.

 LaVillitaMX  @LaVillita