



CANELONES DE QUESO RICOTTA Y ESPINACAS

Ingredientes:

12 hojas de pasta para lasaña
2 litros de agua
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal al gusto

Para la salsa:

½ k de jitomate
¼ pieza chica de cebolla
Sal al gusto
Hojas de albahaca

Para el relleno:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 6 tazas de espinacas picadas
- Sal y pimienta al gusto
- 400 g de queso ricotta
- 300 g de queso manchego rallado

Procedimiento:

1. Hierve el agua con sal y el aceite. Sumerge las hojas de lasaña y cuece por 7 minutos. Retira y reserva.
2. Para la salsa, licúa el jitomate con la cebolla y sal al gusto. Vierte la salsa en una cacerola y agrega las hojas de albahaca. Permite que suelte el hervor. Te debe quedar una salsa/ 2 espesa. Reserva.
3. Para el relleno, funde la mantequilla y saltea la cebolla. Agrega las espinacas y salpimenta al

-
- gusto. Tapa y cocina a fuego medio hasta que se suavicen las espinacas.
4. Retira del fuego y mezcla con el queso ricotta. Coloca un poco de relleno en las hojas de lasaña y enrolla para formar los canelones.
 5. En un refractario con mantequilla, acomoda los canelones. Cúbrelos con la salsa de jitomate y espolvorea el queso manchego rallado.
 6. Hornea por 20 minutos hasta que se gratine el queso.
 7. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4