



CANELONES VEGETARIANOS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ cebolla fileteada
- 2 tazas de verduras mixtas congeladas (350 g)
- ½ cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 lata de pimiento morrón (350 g)
- 1 taza de crema (250 ml)
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 paquete de láminas de lasaña cocidas
- 1 paquete de queso tipo manchego

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla, fríe la cebolla, saltea las verduras y sazona con el consomé reserva.
2. Licua los pimientos con la crema, el agua y el consomé cocina por 15 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Rellena las láminas de lasaña con la verdura que reservaste formando los canelones, colócalos en un refractario y baña con la salsa de pimiento espolvorea el queso
4. Hornea en el microondas por 2 minutos o hasta que gratine el queso.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4