MARÍA



Canelones de setas trufados

4 raciones

Ingredientes

- Placas de canelones
- Ajo
- Cebolla
- Níscalos
- Mantequilla
- Harina
- Leche
- Salsa de trufa
- Queso rallado
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Aove

Elaboración

1. Poner agua a hervir y, una vez rompa el hervor, añadir las placas de canelones y dejar el tiempo que indique
2. En una sartén, añadir el ajo y la cebolla picados, salpimentar y, cuando esté dorado, incorporar los níscalos (previamente limpios) y rehogar todo bien
3. Hacer la bechamel trufada con mantequilla, harina, leche, sal, pimienta, nuez moscada y salsa de trufa
4. Añadir varias cucharadas de bechamel a las verduras
5. Rellenar y enrollar los canelones, ponerlos en una fuente con bechamel por debajo, añadir más bechamel encima y queso recién rallado
6. Hornear 20 minutos a 180° y 5 minutos para gratinar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy