

Receta de Canelones De Bonito Y Tomate Gratinados

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo una riquísima receta de Canelones con bonito y tomate que resultan exquisitos para toda la familia. Espero que os guste.

Ingredientes

- Placas para canelones (cantidad a vuestra elección)
- Sal
- Aceite de oliva
- Cebolla
- Ajos
- Tomates maduros
- Albahaca (una cucharadita opcional)
- Bonito o Atún en conserva (cuatro o cinco latas)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Aceitunas sin hueso
- Pimiento morrón
- Ketchup
- Nuez moscada
- Harina
- Leche
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los canelones en agua hirviendo con sal y un chorrito de aceite. Cuando estén cocidos echar agua fría y separarlos. Poner a escurrir sobre un paño
2. Picar la cebolla y los ajos y freír. Después echar los tomates pelados y bien picados y dejar un rato, luego añadir una cucharada de azúcar un poco de sal y un poquito de albahaca (opcional) y dejar que se termine de hacer la salsa de tomate
3. En un bol hacer una mezcla con el bonito escurrido, los huevos cocidos troceados, las aceitunas picadas, el pimiento morrón y un poco de ketchup y remover bien hasta formar una pasta
4. Preparar una bechamel no muy espesa y echar un poquito de nuez moscada
5. En una fuente de horno, colocar una base con la mitad de la salsa de tomate
6. Rellenar los canelones con la masa preparada e irlos poniendo encima de la salsa de tomate
7. Cubrir los canelones con otra capa de salsa de tomate y cubrir bien todo con la bechamel
8. Espolvorear queso rallado abundante y meter al horno a 250 Grados y mantener unos doce o quince minutos, hasta que la superficie esté bien doradita.

Canelones De Bonito Y Tomate Gratinados

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
