

## Receta de Canelones Caseros de Atún

09 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estos **Canelones Caseros de Atún**, seguro que os gustarán porque queda un plato muy rico para toda la familia, espero que los preparéis en casa.

### Ingredientes

- Placas de canelones (doce)
- Atún al natural (150grs)
- Huevos cocidos (tres)
- Tomate frito (cinco o seis cucharadas)
- Queso rallado para gratinar
- Aceite de oliva
- Sal
- **Para la bechamel:**
- Leche (250 ml)
- Harina (una cucharada)
- Mantequilla (una cucharadita)
- Sal
- Pimienta negra
- Nuez moscada

### Modo de Preparación

1. Cocer la pasta de los canelones en agua con un poco de sal, una vez cocidos extender las placas sobre un paño de cocina limpio y separadas unas de otras
2. Mezclar el atún, los huevos cocidos y rallados y el tomate frito al gusto, mezclar hasta conseguir una pasta, añadirle un poco de sal
3. Colocar encima de cada placa de canelón una porción de la pasta preparada y enrollarlos formando cilindros
4. Ponerlos en una fuente para horno
5. Preparar la bechamel en el microondas mezclando la mantequilla, la harina, un poco de sal, pimienta y nuez moscada durante un minuto a máxima potencia, después añadir la leche y mezclar con las varillas, volver a meter al micro unos minutos más hasta que espese
6. Volcar la bechamel sobre los canelones y cubrirlos con queso rallado
7. Gratinar al horno hasta que el queso esté doradito y a vuestro gusto
8. Servir calientes y.....buen provecho!!!

## **Canelones Caseros de Atún**

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

---

---