

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>)
