

Receta de Canelones De Calabacín Con Salsa De Yogur

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy comenzamos nueva semana y un nuevo mes, y para empezar lo haré dejándoos una receta que os gustará, se trata de unos canelones con jamón de york rellenos de calabacín.

Ingredientes

- Calabacín (uno tierno)
- Jamón de york en lonchas
- Queso rallado
- Ajos (uno o dos dientes)
- Pimienta
- Yogur natural
- Zumo de limón
- Mayonesa (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar el calabacín y con un pela patatas hacer tiras finitas
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, poner el ajo picado y cuando esté doradito echar el calabacín y un poquito de pimienta negra y sal
3. Cuando esté pochadito y evaporado el agua que suelta, añadir queso rallado según vuestro gusto y dejar que se funda ligeramente
4. Formar los canelones con las lonchas de jamón y por dentro el relleno de calabacín, pasarlos un momento por la plancha
5. Hacer la salsa batiendo el yogur con una cucharadita de mayonesa, un chorrito de zumo de limón y un poquito de aceite de oliva
6. Servir lo canelones acompañados con la salsa