




CANELONES DE ESPINACA BIO Y ALMENDRAS

Ingredientes

- Espinaca bio Dantza 
- Tomate troceado Dantza 
- Placas para canelones
- Un puñado de almendras
- 1 zanahoria grande
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de harina
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta negra molida
- Nuez moscada
- 500 ml leche
- Queso rallado



Preparación

1. Picamos el puerro, la zanahoria y el ajo. Rehogamos estos ingredientes en una sartén con un chorrito de aceite Arbequina Dantza y le añadimos 4 cucharadas de tomate troceado Dantza.
2. Escurrimos la Espinaca bio Dantza y añadimos a la sartén con las verduras.
3. Picamos las almendras y las tostamos en otra sartén. Cuando se doren las retiramos y las añadimos a las verduras.
4. Añadimos sal al gusto, trituramos las verduras hasta que no queden grupos y reservamos.
5. Para la bechamel, ponemos en una sartén un poco de Aceite Arbequina Dantza y le añadimos la harina. Dejamos que se tueste y vamos incorporando poco a poco la leche sin dejar de remover y añadimos sal, pimienta y nuez moscada.
6. Preparamos las placas para canelones siguiendo las instrucciones del fabricante y, una vez escurridas las rellenamos poniendo una cucharada de masa en el centro y enrollando para darle forma de canelón. Repetimos hasta formar todos los canelones.
7. Ponemos todos los canelones en una bandeja de horno y los cubrimos con la bechamel y con el queso rallado que más nos guste.
8. Metemos la bandeja al horno a 200° durante 15-20 minutos hasta que gratine el queso...¡Y listo! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta.