

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/canelones-de-marisco-y-piment%c3%b3n.html>

Canelones de marisco y pimentón

INGREDIENTES

12 canelones
1 calamar hermoso
6 langostinos
12 mejillones cocidos
1 cebolla
1 tomate
Pimentón al gusto
Perejil picado
Aceite, sal y agua

Para la salsa bechamel:

Un trozo de mantequilla
Un chorro de aceite
3 cucharaditas de harina
1 vaso de leche
Sal

PREPARACIÓN

Cuece la pasta en abundante agua hirviendo con sal, escurre y reserva.

Prepara una bechamel: calienta el aceite con la mantequilla, añade la harina y rehoga. Vete añadiendo la leche poco a poco y sin parar de remover. Pon a punto de sal. Deja reducir unos minutos a fuego lento a la vez que remueves.

En una sartén con aceite, saltea la cebolla y el tomate bien picados, con una pizca de sal. Cuando este bien pochado, añade los calamares (bien limpios), los langostinos pelados y la carne de los mejillones, todo bien picado. Vuelve a sazonar y espolvorea con perejil. Saltea un par de minutos y mézclalo con la bechamel (como 2 - 3 cucharadas). Rellena con este preparado los canelones.

Por último, cúbrelos con el resto de la bechamel, espolvorea con pimentón y sirve.