

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:33  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/canelones-de-verdura.html>

---

## Canelones de verdura

### INGREDIENTES

4 personas  
12 canelones  
1/4 litro de bechamel  
2 zanahorias  
2 puerros  
50 g. De espinacas  
1/4 de coliflor  
queso rallado  
sal  
agua  
aceite

### PREPARACIÓN

Limpia y cuece las zanahorias, las espinacas y la coliflor por separado y pícalas. Cuece la pasta en abundante agua con sal en una cocedera y escúrrela.

Rehoga en aceite los puerros picaditos en crudo, y después agrega la mezcla hecha con la verdura cocida y picada y pon a punto de sal. Añade dos o tres cucharadas de bechamel y remueve.

Rellena los canelones con la mezcla y colócalos en una placa o fuente de horno cubiertos con el resto de bechamel y espolvoreados con queso rallados. Gratínalos en el horno hasta que se doren, de 2 a 4 minutos.