

CANELONES RELLENOS DE MARISCO

INGREDIENTES (para 4 personas)

16 láminas de pasta para canelones	3 cebollas	100 g de queso emmental
400 g de gambas	2 tomates	Nuez moscada
150 g de mejillones	50 g de harina	Sal
250 g de vieiras	50 g de mantequilla	Pimienta negra
	1 l de leche	

ELABORACIÓN

Cocinamos la pasta de los canelones con bastante agua hirviendo, añadiendo las láminas en el agua de una en una.

Añadimos agua fría a la cazuela cuando la pasta está cocida, retiramos las láminas de una en una y las colocamos en un trapo de cocina un poco húmedo.

Pelamos y picamos las cebollas y los tomates, y preparamos un sofrito.

Pelamos las gambas, limpiamos los mejillones, y cortamos las gambas, los mejillones y las vieiras en trocitos pequeños.

Añadimos todo el marisco al sofrito, cocinamos durante 5 minutos, salamos al gusto y reservamos.

Ponemos la mantequilla en una cazuela, agregamos la harina una vez deshecha la mantequilla y cocinamos durante 5 minutos.

Calentamos la leche con un poco de nuez moscada, sal y pimienta negra, y la añadimos lentamente a la cazuela donde están la mantequilla y la harina para obtener la bechamel, removiendo con la ayuda de unas varillas para que no se formen grumos.

Juntamos la bechamel con el sofrito donde tenemos el marisco y dejamos enfriar hasta espesar.

Montamos los canelones, les ponemos queso rallado por encima, gratinamos y servimos.