



Platos Principales

## ***Canelones de espinaca y queso***

### **Ingredientes:**

\* 15 panqueques. \* Para el relleno. \* 2 o 3 atados de espinaca. \* 2 cebollas. \* 50 grs. de manteca. \* 300 grs. de queso blanco clásico \* 200 grs. de queso gruyere o fontina rallado.

### **Preparación:**

Cocinar los atados de espinaca al vapor. Cortar las cebollas y rehogar en la manteca hasta que estén brillantes. Añadir la espinaca y el pote de queso blanco. Mezclar bien sin dejar de cocinar y luego incorporar el queso gruyere o fontina rallado. Luego dejar entibiar y rellenar los panqueques. Colocar en una fuente para horno y cubrir con una salsa liviana y llevar al horno para calentar.

Tiempo de Preparación: 15 minutos

Porciones: 6