

CANELONES RELLENOS DE JUREL UNICO



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Vaciar el jurel con su salsa en un bol, desmenuzar y reservar.
2. Sofreír la cebolla en un sartén con un poco de aceite. Sacar del fuego y mezclarla con el jurel.
3. Pelar los tomates, picarlos en cubos y cocinar en una olla con un poco de aceite a fuego bajo por 20 minutos. Sacar del fuego y triturar en una licuadora. Agregar la mantequilla y el orégano.
4. Remojar las hojas de masa para lasaña por algunos minutos en agua caliente con un poco de aceite para que se ablanden.
5. Sobre las hojas ya blandas, poner 2 a 3 cucharadas de la mezcla y enrollar formando los canelones. Acomodarlos en una fuente enmantecada para horno.
6. Bañar con la salsa de tomates, espolvorear el queso y llevar al horno a 180 °C por 10 minutos o hasta que estén gratinados.

TIEMPO ESTIMADO

1 hora

INGREDIENTES

- 2 latas de Jurel UNICO en salsa de tomates
- 1 taza de cebolla picada
- 5 tomates maduros
- 1 ½ cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de orégano
- 1 caja de masa para lasaña
- ½ taza de queso parmesano rallado

