

# Canelones de atún



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/canelones-de-atun>

## Preparación

Primero, ponemos una olla al fuego con abundante agua, una cucharada de aceite y un poco de sal. Cuando hierva vamos incorporando la pasta de canelones lámina a lámina. Una vez cocida la retiramos de la olla y la refrescamos en agua fría. A continuación colocamos la pasta sobre un paño de cocina grande y seco y la dejamos escurrir unos minutos. Mientras, picamos los huevos duros y desmenuzamos bien el atún. Luego los mezclamos en un bol, junto con la salsa de tomate. Añadimos un poco de pimienta a gusto. Luego, rellenamos los canelones con la mezcla anterior y los enrollamos, colocándolos en una fuente para horno. Aparte calentamos la salsa bechamel y con ella cubrimos los canelones. Espolvoreamos con el queso rallado e introducimos en el horno ya caliente a 200°. Horneamos hasta que la superficie esté dorada y servimos bien calientes.



## Ingredientes

- 15 láminas de canelones
- 150 grs. Atún
- 1 taza/s salsa de tomate
- 3 Huevos duros
- 3 taza/s Salsa Bechamel
- 2 cucharada/s Queso rallado
- Pimienta Negra
- Sal
- Aceite de girasol

## Categorías

Todo el año, Económico, Un pobre estudiante