Receta de Canelones Rellenos de Pavo y Espárragos

24 Feb 2020

Buenos días a tod@s, para hoy os propongo hacer esta rica receta de pasta, se trata de unos **Canelones Rellenos de Pavo y Espárragos,** os animo a prepararlos porque quedan muy ricos y vuestra familia quedará encantada con esta rica receta.

Ingredientes

- 20 láminas de canelón
- 12 espárragos verdes
- 10 lonchas de pechuga de pavo
- 150 g de mousse de ave
- 1/2 l de leche
- 50 g de harina
- 100 g de queso rallado
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- nuez moscada
- perejil

Modo de Preparación

- Poner abundante agua a cocer y añadir un poco de sal
- Cuando empiece a hervir, añadir los canelones y cocerlos durante 8/10 minutos
- Escurrirlos y ponerlos sobre un paño de cocina para que escurran bien
- Retirar la parte inferior de los espárragos y cortarlos en trocitos, refreírlos en una sartén con un chorrito de aceite y un poco de sal, reservarlos
- En una cacerola poner un poco de aceite y añadir la harina, remover un poco con una varilla
- Echar la leche y remover bien para que no se formen grumos.
- Añadir la mousse de ave**,** un poquito de sal y de nuez moscada
- Echar los espárragos reservados y espolvorear con perejil picado, cocinar la bechamel durante 5 minutos, volcarla en una fuente y deja que se enfríe
- Cortar las lonchas de pavo del tamaño de los canelones y poner una encima de cada canelón
- Rellenar con la bechamel y enrollarlos, colocarlos en una fuente para horno
- Espolvorear con queso rallado y meter al horno a gratinar unos minutos
- Servir los canelones calientes y...buen provecho!!!