



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

CARTE D'OR



MODERNOS *y Esenciales*

Canelones de lechuga

INGREDIENTES

- 600 g de pasta para canelones cocida
- 500 g de recortes de lechuga
- 300 g de queso mascarpone
- 200 g de queso mozzarella rallado
- 120 g de huevo
- 300 g de queso parmesano rallado
- 5 g de sal
- 2 g de pimienta negra molida
- 125 g de Knorr® Professional Base de Tomate
- 1 L de agua
- 30 ml de aceite de oliva
- 50 g de cebolla blanca
- 5 g de ajo
- 20 g de hojas de albahaca
- 3 g de sal
- 2 g de pimienta negra molida

PREPARACIÓN

Paso 1. Cortar en trozos pequeños la lechuga y mezclar perfectamente con el queso mozzarella, mascarpone, la mitad del queso parmesano, el huevo, los 5 g de sal y la pimienta.

Paso 2. Colocar el relleno en una manga y rellenar los canelones.

Paso 3. Mezclar Knorr® Professional Base de Tomate con el agua y hervir por un par de minutos. Reservar.

Paso 4. Picar finamente la cebolla y el ajo. Acitronarlos sin que tome color. Incorporar la base de tomate, las hojas de albahaca, sal y pimienta. Hervir por unos 3 min. y bajar la temperatura; cocer por 5 min. mas.

Paso 5. Montar en un plato la salsa de tomate y encima 2 canelones.

DESCARGA EL REPORTE AQUÍ

MENÚS
del
FUTURO
2023

