



CANELÓN DE POLLO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
🕒 **30 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 500 Gramos de carne molida de pollo Bachoco®
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de cebolla finamente picada
- 2 Cucharadas de ajo finamente picado
- 1/2 Taza de espinaca fileteada
- 450 Gramos de salsa alfredo
- 12 Piezas de canelones
- 4 Cucharadas de queso parmesano rallado



1. En un sartén, agrega aceite de oliva, cebolla, ajo y dora ligeramente. Sigue dorando, agrega la carne molida de pollo y después la espinaca. Retira del fuego hasta que esté totalmente cocida la carne.
2. En una olla con agua hirviendo y un poco de sal, agrega los canelones y cuece por 8 min o la recomendación del empaque.
3. Rellena los canelones con la mezcla del pollo y colócalos en un refractario. Calienta la salsa Alfredo en el microondas y baña los canelones. Agrega queso parmesano al gusto y gratina los canelones en el horno a 200°C por 10 min.



¡A comer!



Bachoco