

Raciones para 1

1
calabacín
250 g
ricota
100 g
gambas
1
puñado cebolleta
1 pizca
sal
1 pizca
pimienta
1 puñado
queso rallado

- 1 Empieza preparando el relleno de requesón con cebolleta picada, sal y pimienta.
- 2 Para hacer los canelones, corta el calabacín en láminas finas a lo largo con ayuda de una mandolina o un pelador.
- 3 Coloca una cucharadita del relleno de requesón sobre una lámina de calabacín. Añade una gamba encima y enrolla formando un rulo. Repite esta operación con todo el calabacín.
- 4 Cuando tengas todos los canelones de calabacín formados, colócalos en una bandeja apta para horno. Rocía con un chorrito de aceite de oliva y espolvorea queso rallado por encima.
- 5 Mete la bandeja con los canelones en el horno, en función gratinar, a 200 °c durante 5 minutos.
- 6 Cuando el queso esté bien dorado, saca los canelones de calabacín del horno y sirve con tu guarnición preferida.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/canelones-de-calabacin-gratinados/>

COOKING
LOVERS 