



Consejo del chef

Sírvelos en frío sin hornear para disfrutar de un ligero plato de canelones navideños.

Raciones para 2

500 ml
Leche o bebida vegetal
200 g
Castañas
2
Dientes de ajo
250 g
Setas

Pasta de canelones

- 1 Empezaremos por el relleno de nuestros canelones. Para preparar la crema de castañas, pon a hervir 500ml de leche con las castañas peladas durante 20 minutos.
- 2 Por otro lado, saltea las setas con un chorrito de aceite en una sartén a fuego medio.
- 3 Una vez haya hervido la leche y las castañas, tritura la mezcla con una batidora hasta conseguir una crema ligera.
- 4 En una bandeja para horno, con papel antiadherente, extiende la pasta de los canelones y coloca el relleno de setas en el centro de cada lámina para luego poder enrollarlos.
- 5 Para servirlos, coloca dos o tres canelones en un plato y cúbrelos con la crema de castañas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/canelones-con-setas-y-castanas/>

