



<https://www.mepillasquisando.com>



CANELONES DE ESPÁRRAGOS Y JAMÓN



INGREDIENTES:

- 24 Espárragos trigueros.
- 8 Láminas de Pasta para lasaña.
- 8 Lonchas de Jamón serrano.
- 500 ml. de Bechamel.
- 2 Pimientos verdes.
- 2 Cebollas.
- 150 gr. de Queso rallado.
- 4 Cucharadas de Mantequilla.
- Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Limpiamos los espárragos, Les quitamos la parte inferior más dura. Ponemos a hervir agua con sal en una olla y los cocemos, primero de pie y luego tumbados, dejándolos un poco al dente. Los sacamos y pasamos a un recipiente con agua fría y hielo, los sacamos y escurrimos bien y secamos con papel de cocina. En una sartén con un poco de mantequilla, sofreímos la cebolla y el pimiento con un poco de sal y pimienta molida, todo muy picadito. Una vez sofrito mezclamos con la bechamel y reservamos. En una olla con agua salada hirviendo metemos las láminas de pasta en varias veces para que no se peguen. Una vez blandas, las secamos muy bien y ponemos una loncha de jamón y tres espárragos. Liamos y colocamos en una fuente de horno untada con mantequilla. Ponemos la bechamel por encima y el queso rallado. Precalentamos el horno a 180º y metemos la fuente. Hornearemos durante 20 minutos y 5 más solo con el gratinador.

<https://www.mepillasquisando.com>