



## Canelones de espinacas, queso de burgos y salsa de gorgonzola



35 min



4 raciones



difícil

### Ingredientes



Espinaca congelada  
400 gr



Cebolla 250 gr



Láminas de pasta de canelones 12 ud



Diente de ajo 2 ud



Queso fresco 300 gr



Pimienta blanca y negra



Aceite de oliva



Sal



Chalotas peladas 4 ud



Mantequilla 1 cucharada



Nata 240 ml



Caldo de carne 2 cucharadas



Queso gorgonzola 80 gr

### Elaboración

En una cazuela se colocan las **espinacas**, se cubren con agua y un poco de sal. Se llevan a ebullición durante 5 minutos, se escurren muy bien y se reservan.

Para elaborar la salsa, se pican las chalotas y se introducen en una cazuela con mantequilla a fuego medio. Se dejan pochar hasta que se doren. Después, se añade el caldo de carne y la nata. Se remueve suavemente a fuego bajo hasta obtener una salsa homogénea. A continuación, se agrega el queso gorgonzola desmigado, se remueve bien, se salpimenta al gusto y se retira.

Por otro lado, se cuecen las láminas de pasta y se desmenuza cuidadosamente el queso fresco. Se reservan.

En una sartén, se sofríe la cebolla y el ajo picados. Una vez dorados, se añaden las **espinacas** muy bien escurridas. Se deja rehogar el contenido durante varios minutos a fuego suave. Se añade sal y pimienta al gusto y se reserva.

Finalmente, se colocan los canelones sobre una bandeja, se rellenan cuidadosamente con las **espinacas** y se sellan. Una vez completado el proceso, se cubren con la salsa y se introducen en el horno unos minutos.

