

Canelones marineros

por Beldi



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

16 canelones
100g de gambas
1 lata de anchoas
1 lata de atún
100g de aceitunas verdes deshuesadas
Medio Kg de tomates maduros
1 cebolla
1 ajo
3 huevos duros
2 cucharadas de alcaparras
2 tazas de tomate frito
Aceite
Oregano
Sal

Preparación

1. Pelamos y picamos la cebolla y el ajo y lo rehogamos todo con un poquito de aceite.
2. Cuando comiencen a dorarse se añaden las gambas peladas, las anchoas, el atún, las alcaparras, los huevos duros y las aceitunas, todo bien picado. Lo trabajamos todo hasta conseguir una masa compacta.
3. Ponemos a cocer los tomates trinchados a fuego lento junto con el orégano y la sal hasta que se forme una salsa espesa. Incorporamos la salsa a la mezcla anterior.
4. Rellenamos los canelones previamente cocidos y escurridos con esta mezcla, y cubrimos con la salsa de tomate y el queso rallado.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/94439/canelones-marineros/>