



<https://www.mepillasquisando.com>



1275 - CANELONES DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y JAMÓN



INGREDIENTES:

24 Espárragos trigueros.
6 Láminas de pasta para Lasaña.
6 Lonchas de Jamón serrano.
6 Lonchas de Queso o Tranchetes.
500 ml. de Leche entera.
40 gr. de Harina.
1 Cebolla.
150 gr. de Queso rallado.
40 gr. de Mantequilla.
Sal, Pimienta molida y Perejil fresco.

ELABORACIÓN:

Cortamos la parte inferior y dura de los espárragos (parten solos entre lo duro y tierno). Escaldamos en agua hirviendo con sal durante unos cinco minutos. Los retiramos del agua, y colocamos en un cuenco con hielo. Hacemos la bechamel, picamos la cebolla. Los pochamos en una olla con la mantequilla a fuego medio. Añadimos la harina, mareamos un poco y agregamos la leche templada poco a poco sin parar de mover, cuando esté a nuestro gusto de espesa, retiramos del fuego y reservamos. Colocamos en una olla con agua caliente las hojas de lasaña, siempre siguiendo las indicaciones del envase. Cuando la pasta esté en su punto, secamos y colocamos una loncha de queso y otra de jamón serrano y cuatro espárragos en un extremo y enrollamos. Vamos colocando en una fuente de horno, untada con mantequilla. Ponemos por encima la bechamel y cubrimos con queso rallado. Gratinamos a 180° unos 20 minutos. Para servir espolvoreamos con perejil finamente picado.