

CANELONES DE PUERROS CON BECHAMEL



PAULA GÁMEZ



4 PERSONAS



TIEMPO: 50 Min.



- 1 puerro en 3 porciones.
- 4 Cortadas grandes de Jamón cocido (8 si son pequeñas)
- 50 gramos de harina para la bechamel.
- 500 mililitros de leche para la bechamel.
- 1 pizca de nuez moscada.
- 1 pizca de pimienta negra.
- Sal al gusto.
- 150 gramos queso parmesano rallado.



PREPARACIÓN:

- 1 Pelamos los puerros, quitamos la parte verde y los lavamos. Ponemos al fuego una cazuela con abundante agua y añadimos un pellizco de sal.
- 2 Cuando comience a hervir incorporamos los puerros, y los dejamos cocer durante unos 15 minutos hasta que estén tiernos. Los escurrimos bien para eliminar el agua.
- 3 Para preparar la bechamel ponemos la mantequilla en una sartén. Cuando se derrita y comience a calentarse añadimos la harina. Movemos con una espátula para que se mezcle bien. Dejamos que se fría un par de minutos para que no sepa a cruda, pero sin que tome color. Añadimos la leche poco a poco, sin dejar de remover, así no hará grumos. Una vez que todo esté bien integrado le añadimos sal, pimienta negra y nuez moscada. Dejamos cocer unos 10 minutos a fuego muy suave.
- 4 Enrollamos cada puerro en una loncha de jamón cocido y los ponemos en una fuente resistente al horno. Colocaremos uno junto al otro, como si fueran canelones. Cubrimos con la bechamel y espolvoreamos con queso parmesano al gusto. Gratinamos durante 20 minutos en el horno hasta que el queso esté fundido y bien dorado.
- 5 Retiramos del horno y emplatamos.