

**EMBUTIDOS**

*Desde 1930*



ACERTA Certificación  
CC - CEL - 04/07

# RIOS

## CANELONES A LA BURGALESA

### Ingredientes:

- **Morcilla de Burgos "Ríos"**
- **Placas de canelones**
- **Tomate frito**
- **Harina**
- **Mantequilla**
- **Leche**
- **Aceite de oliva**
- **Queso rallado**
- **Sal**

### Preparación:

Se cuecen las placas de canelones en abundante agua con un chorrito de aceite y una pizca de mantequilla y según el tiempo que ponga en el envase. Se escurren.

Se sofríe la morcilla pelada y desmenuzada junto con un poco de tomate frito para que esté más jugoso. Se pone una cuchara de esta pasta en el interior de la placa de canelones y se enrolla. Se colocan los canelones rellenos en una fuente sobre la que previamente hemos puesto una base de tomate frito.

Se hace un poco de bechamel con la harina, la mantequilla, la leche y la pizca de sal. Con esta bechamel se cubren los canelones, y sobre ella se pone el queso rallado.

Se calienta el horno a 180° y se introducen los canelones unos 20 minutos, hasta que empiece a dorarse el queso.

Embutidos L. Rios, S.L.  
Pol. Ind. Las Merindades  
09550 Villarcayo (Burgos)  
Telf.: +34 947131750  
Fax.: 947131754  
E-mail: rios@embutidosrios.es  
Web: www.embutidosrios.es

