



Flip 2.0
AQUA

Canelones de pollo, jamón y ricotta



3 porciones



1 h



Función:
Grillado

INGREDIENTES

Para los panqueques:

225 gr. harina
375 cc. leche
3 un. huevos
1 cdita. sal

Para el relleno:

1 un. pechuga de pollo
200 gr. ricotta

100 gr. jamón cocido en cubitos
50 gr. queso parmesano rallado
1 cdita. nuez moscada

Para armar los canelones:

400 cc. salsa de tomate
80 gr. queso mozzarella rallado

PREPARACIÓN

Para los panqueques batimos en un bowl todos los ingredientes con batidor de mano hasta obtener una mezcla sin grumos.

Precalentamos a fuego mínimo ambas partes de la Flip durante 3' y cocinamos los panqueques de ambos lados. Reservamos.

Precalentamos nuevamente la Flip durante 3' a fuego máximo y cocinamos la pechuga de pollo a fuego medio. Armamos el relleno mezclando la pechuga cocida y desmenuzada, la ricotta, el jamón en cubitos, el queso y condimentamos con nuez moscada. Rellenamos los panqueques y enrollamos.

Colocamos en la Flip la mitad de la mozzarella y la salsa de tomate, acomodamos los canelones y arriba agregamos el resto de salsa y mozzarella. Cocinamos 10' a fuego medio, giramos y cocinamos 10' más.