



CANELONES DE CARNE SIN BECHAMEL



INGREDIENTES

Pasta alimenticia: Harina y sémola de trigo, agua.

Relleno (60%): carne de cerdo (19%), carne de ave (17%), agua, cebolla, manteca de cerdo, cerdo* (6%), pollo* (5%), proteína de **soja**, **leche** en polvo reconstituida, hígado de cerdo, tocino (2,3%), sal, suero de **leche**, margarina, harina de **trigo**, almidón modificado, aroma, potenciador del sabor (E621), caldo de carne concentrado y especias (contiene **apio**).

(Porcentajes expresados en base al relleno)

**Carne separada mecánicamente*

ALÉRGENOS:

Contiene gluten, leche, soja y apio.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **huevo, crustáceos, moluscos, pescado, frutos de cáscara, mostaza, sésamo.**

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Precalentar el horno a 200°C, cubrir los canelones con salsa bechamel y dejar cocer durante 15 ó 20 minutos. Si los quiere gratinados cambie el fuego del horno por el grill.