**Ingredientes:** (para 4 personas)

12 Gambas

4 langostinos

100 gr de centollo

200 gr de setas variadas

1 Cebolla

1 dedal generoso de vino blanco

1  dedal de conac

1 Cuhara sopera de harina

125 gr. Mantequilla

1l. Leche entera

sal y pimienta

**Elaboración:**

**Para el relleno:** Picaremos la cebolla muy fina y la reogaremos con la mantequilla, añadimos a la cebolla el centollo, las gambas y los langostinos previamente picados. Flambeamos con conac y despues perfumamos con vino blanco, achamos la harina la tarbajamos con toda la farsa y  añadimos la leche, conseguiremos una bechamel, rectificamos de sal y le damos un toque de pimienta al gusto. Reservamos la masa para luego rellenar el canelón.

**Para el canelón**:

Enrollar la pasta won-tong sobre un molde cilindrico resistente al horno, sellar en el extremo, hornear 10 minutos a unos 180*, retirar el molde y rellenar con la bechamel de gambas.