

Guiso panqueques

Gerichtart: Pescados y Mariscos · Herkunft: Mavillum · Portionen / Personen: 8 Personas
· Autor: Alexia

ZUTATEN

0

2 bandeja/s	Champiñones
1 bandeja/s	Tocino — 100 gr
	Sal
1 paquete/s	Queso — parmesano
	Pimienta negra
1 paquete/s	Panqueques — Misia lolo integrales
1 paquete/s	Panqueques — Misia lolo de espinacas (en supermercados)
1 litro/s	Nata
1 cucharada/s	Mantequilla
	Jamón serrano
	Espinacas
1 taza/s	Tomate — disecados

ZUBEREITUNG

Cortar los panqueques en tiras de 2,5 cm. Picar el jamón y el tocino en trozos de 4 x 2 cm. Cortar los champiñones en dos y saltearlos en mantequilla.

En una fuente se pone un capa de tiras de panqueques integrales y sobre ella las hojas de espinaca (sin cocer) y los champiñones; luego una segunda capa de panqueques de espinaca y sobre eso, el tocino; enseguida la tercera capa de panqueques integrales y encima el jamón.

Finalmente, se agrega una última capa de panqueques del color que corresponda y sobre ésta, los tomates, el queso parmesano y el litro de crema. Cubra la fuente con papel aluminio y lleve al horno hasta que la crema esté bien caliente.