

Guiso panqueques

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.