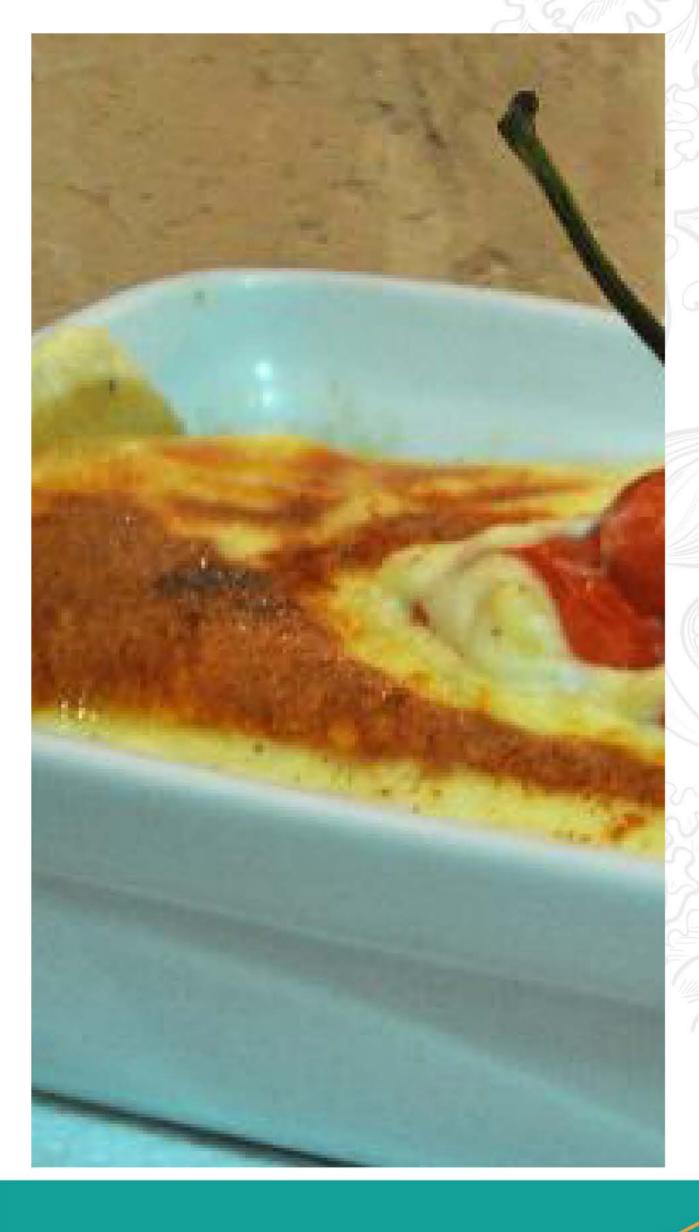


LASAGNA DE ROCOTO RELLENO







LASAGNA DE ROCOTO RELLENO

INGREDIENTES

- 6 rocotos
- 1 cebolla roja
- 100 g. de ají panca molido
- 1/2 kg. de malaya en trozos pequeños
 - 2 huevos duros
 - 50 g. de aceitunas o pasas
 - 150 g. de queso mozzarella
 - 70 g. de queso parmesano
 - Aceite
 - Sal y pimienta
 - Azúcar
 - 50 g. de mantequilla
 - 50 g. de harina
 - 1/2 l. de leche





PREPARACIÓN

- 1. Limpiar y cortar por la mitad los rocotos, luego hervirlos por 2 veces (durante 3 minutos) en agua con sal.
- Cortar la cebolla en cuadraditos y freírlas con aceite, cuando estén transparentes, añadir sal, pimienta, el ají panca y la carne. Remover hasta que la carne esté cocida. Agregar los huevos duros y las aceitunas
- Preparar la bechamel, echar la mantequilla en una olla chiquita, agregar la harina y mover para que no se haga grumos, luego la leche, sal y pimienta al gusto hasta que hierva y espese.
- 4. Embadurnar con mantequilla una fuente y echar una capa de bechamel.
- Echar una capa del relleno, luego bechamel y queso mozzarella rallado. Añadir una capa más de relleno y colocar el resto de rocotos.
- Echar queso mozzarella, salsa bechamel y queso parmesano.
- 7V. Llevar al horno pre calentado a 180 grados por media hora.

