



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



LASAGNA DE ROCOTO RELLENO

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



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.
2. 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
3. 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.
5. Echar una capa del relleno, luego bechamel y queso mozzarella rallado. Añadir una capa más de relleno y colocar el resto de rocotos.
6. Echar queso mozzarella, salsa bechamel y queso parmesano.
- 7V. Llevar al horno pre calentado a 180 grados por media hora.

