



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



ROCOTO RELLENO

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

ROCOTO RELLENO

INGREDIENTES

- 6 rocotos
- ½ kg. de carne molida
 - ½ tz. de leche
 - 1 cebolla
- 2 huevos duros
 - 6 aceitunas
- 6 láminas de queso
 - 6 papa enteras
- 1 cda. de perejil picado
- ¼ cdita. de comido
- 1 cdita. de orégano
 - Aceite
 - Azúcar
 - Sal
 - Pimienta



PREPARACIÓN

1. Limpiar los rocotos quitando las semillas.
2. Hervir dos veces los rocotos con agua y sal.
3. Volver a hervir, pero esta vez, en agua cucharadita de azúcar. Dejar escurrir.
4. Preparar el relleno en una sartén. Primero freír la carne previamente sazonada con orégano y pimienta, agregar la cebolla en cuadraditos con sal y cominio.
5. Rellenar el rocoto con la mezcla anterior agregando las aceitunas y los huevos previamente cortados en cuatro.
6. Colocar los rocotos en un molde cubriéndolos con láminas de queso durante 15 o 20 minutos.
7. Servir con una papa dorada.

