

Torre de panqueques



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torre-de-panqueques>

Preparación

Si usted tiene un molde desmontable, lo puede utilizar para armar la torre de manera más seguro y prolija. Caso contrario, ármelo directamente sobre el plato donde lo va a servir luego. Extender una capa fina de mayonesa sobre un panqueque, y lo colocamos en la parte inferior del molde (mayonesa lado hacia arriba). Arriba el panqueque coloque una sola capa de hojas de lechuga y luego una capa de rodajas de tomate. Sazone con sal y pimienta. Extender una capa fina de mayonesa sobre el panqueque siguiente, y lo colocarlo en el molde. Arriba del panqueque esparcir una sola capa de jamón cocido y luego queso. Alterne capas de lechuga y tomate y jamón y queso hasta que se agoten los panqueques. Si decide añadir un poco de los otros ingredientes optativos de la torre de panqueques, intercalar un par de capas de éstos o utilizarlos como adorno para la parte superior. Cubra con papel plástico y refrigere por lo menos una hora antes de servir (se pueden hacer hasta con un día de antelación). Retire la torre de panqueques de la heladera. Extender una capa final de mayonesa y decorarlo con verduras picadas

Ingredientes

- 1 unidad/es Lechuga
- 5 Tomates cortados en rodajas
- 225 gramo/s Jamón Cocido cortados en fetas
- 225 gramo/s Queso Edam cortado en fetas
- 1 poco Mayonesa
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Pimiento rojo asado cortado en rodajas
- 3 Huevo duros picados
- 1 puñado/s Aceitunas verdes picadas
- 10 porción/es Crepes-Panqueque

Categorías

Un día normal, Argentina, Argentina, Primavera, Verano, Todo el año, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Visitas

y/o huevo duro.

