

Receta: TORTA DE PANQUEQUES

TIEMPO DE PREPARACIÓN



TORTA DE PANQUEQUES

Entrante

25
minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de mayonesa
- 2 aguacates pelados y fileteados
- 2 tomates
- 500g de espinacas, blanqueadas
- 2 tazas de choclo cocido
- 1 taza de palmitos
- 200g de salmón ahumado
- 2 tazas de frijoles verdes, cocidos
- 10 panqueques, preparados

INSTRUCCIONES

En un plato colocar un panqueque. Distribuir un poco de mayonesa y cubrir con la espinaca. Colocar otro panqueque y distribuir el tomate. Seguir con este procedimiento con el resto de ingredientes, untando cada panqueque con una capa de mayonesa.

Cubrir la superficie de la torta con el aguacate fileteado y servir.

DIFICULTAD

BAJA

RENDIMIENTO

10
porciones