

PLATO DE FONDO

TORTA DE PANQUEQUES Y CAMARONES



Ingredientes:

- 500 cc de leche
- 3 huevos
- 15 gr de mantequilla
- Sal
- 250 gr de harina sin polvo de hornear
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- Verduras
- Mayonesa
- Camarones
- Pepinillos dulces picados
- 1 cucharadita de mostaza
- Ketchup
- 7 huevos duros
- 1 cebollín con lo verde
- Jugo de 1/2 limón
- 400 gr de choclo cocido
- 1/2 taza de aceitunas sin carozo
- 1/2 pimentón rojo
- 2 tomates sin pepas
- Cilantro
- Flores comestibles
- Sésamo negro



Preparación

- Poner en la Juguera 500 cc de leche + 3 huevos + 15 gr de mantequilla derretida (1 cucharada aprox) + sal y mezcla todo muy bien por 2 minutos.
- Agregar 250 gr de harina sin polvo de hornear + 1 cucharadita de polvos de hornear y volver a mezclar, lo más rápido posible para no sobrebatir. Poner el batido en una jarra grande y refrigerar por 30 minutos.
- Poner un sartén antiadherente al fuego, aceitar levemente y poner una fina capaz del batido girando el sartén para cubrir toda la superficie.
- Con cuidado pasar un cuchillo por los bordes para separar y dar vuelta para terminar de cocinar por ambos lados. Reservar tapados con un paño.
- La cantidad de panqueques depende del tamaño y del grosor que te queden.
- Puedes armar la torta rellenando con las verduras o las mezclas que quieras. Pon una fina capa de salsa o mayonesa sobre cada panqueque para que se adquieran bien las verduras que pongas y conserven la humedad.
- Te dejo las salsas y rellenos que yo usé, pero tú hazla a tu propio gusto.
- CAMARONES: Cocidos y limpios. Aliñados con aceite de oliva + sal.
- SALSA 1: 3 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de pepinillos dulces picados + 1 cucharadita de mostaza.
- SALSA 2: Mayo + kétchup.
- HUEVOS: mezclar 7 huevos duros 2 cucharadas de mayonesa + 1 cebollín con lo verde picado + sal + jugo de 1/2 limón.



- MEZCLA: 400 grs de choclo cocido + 1/2 taza de aceitunas sin carozo + 1/2 pimentón rojo + mayonesa o yogurt.
- MEZCLA: 2 tomates sin pepas y picados + cilantro + cebollín.
- Terminar con el ingrediente que quieras y decorar con flores comestibles y sésamo negro.

