

Torre de panqueques para Navidad: un plato rico y sencillo

19/12/2023



Entre las recetas típicas de Navidad o año nuevo, se encuentra la infaltable torre de panqueques. Esta «levanta» cualquier evento, se puede armar con los ingredientes de preferencia y, además, no requiere prender el horno para elaborarla en la cocina. Como un dato extra, resulta una alternativa menos «pesada» que otras usuales de las fechas.

Es visualmente muy llamativa y, como la comida «entra primero por los ojos», todos van a querer probarla y repetir. La masa es fácil de hacer y el armado solo implica decidir en qué orden se colocará cada alimento. Si hace calor, es una de las opciones más convenientes al momento de definir qué cenar.

La altura de la torre depende del gusto de cada persona, pero con aproximadamente seis se logra un buen plato. Cabe aclarar que en esta preparación no puede faltar la mayonesa para darle

humedad, pero quienes no la prefieren pueden optar por queso crema o incluso otro aderezo a elección.

Torre de panqueques para Navidad: Los ingredientes completos

Para la masa:

- 2 huevos.
- 500 mililitros de leche.
- 220 gramos de harina 0000.
- Sal a gusto.

Para el relleno:

- Abundante cantidad de mayonesa.
- Zanahoria rallada.
- Huevo duro picado.
- Jamón y queso en fetas.
- Lechuga cortada en tiras.
- Tomate cortado en rodajas.
- Perejil para decorar (opcional).

Fuente: Crónica