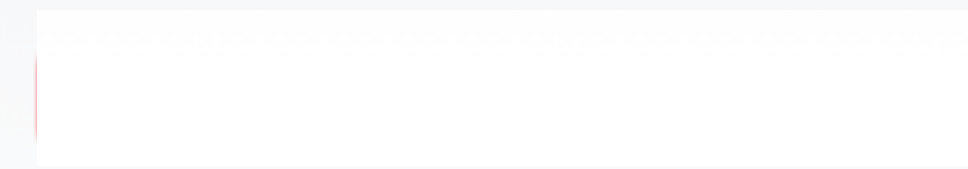




# Timbal de Mozzarella

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Aprendé a preparar este timbal delicioso con Mozzarella, salame y pan al horno. Un acompañamiento novedoso para tu comida.



## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



30 min aprox.

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



No

## Producto ilolay

Mozzarella  
Manteca  
Descremada

## INGREDIENTES

- Sal
- 450 gr Queso Mozzarella
- 2 cdas leche
- 150 gr salame
- 50 gr manteca
- Pan rallado
- 5 huevos
- 500 gr pan de miga
- Pimienta negra

## PREPARACIÓN

1. Batir los huevos y mezclar con la leche, sal y pimienta.
2. Mojar en esta mezcla las rodajas de pan de miga en rodajas cortadas gruesas.
3. Enmantecar un molde para tortas de 20 cm de diámetro.
4. Espolvorear con pan rallado.
5. Hacer una primera capa de pan mojado, cuidando de no dejar espacios vacíos.
6. Agregar alternadamente una capa de Mozzarella (cortado en fetas) y una de salame (cortado en rodajas finas).
7. Pintar la última capa con manteca.
8. Llevar a horno precalentado.
9. Desmoldar y servir de inmediato.
10. Agregar hierbas u hojas verdes para acompañar.