

CONCHAS A LA HUANCAINA

Porciones 2

Ingredientes:

1	Doc.	Conchas de abanico
4	Und.	Limonos
	Pm	Sal
	Pm	Pimienta

Aderezo:

8	Und.	Ají Amarillo
100	Gr.	Ajos
125	Ml.	Aceite vegetal

Gratinador u horno:

50	Gr.	Mantequilla
100	Gr.	Queso Mozzarella
75	Gr.	Queso Parmesano

Decoración:

1	Und.	Lechuga morada
1	Und.	Limon tahiti
1	Ram.	Ciboulette

Preparación:

1- Lavar y limpiar perfectamente las conchas y sazonarlas con sal, pimienta y el jugo de los limones.

2- Moler en la licuadora los ajés con los ajos previamente salteados en el aceite, agregarlos a las conchas.

3- Colocar cada concha en su valva con el jugo de la maceración. Ponerles

encima trocitos de mantequilla, queso mozzarella y parmesano rallados.

4- Poner al gratinador o al horno bien caliente, hasta que el queso se derrita y estén doradas. Servir con la lechuga y limones en rodajas.