



### **Ingredientes:**

Pulpa de vacío de 2.5Kg aprox.

Panceta en fetas 300gramos

3 tomates americanos medianos

2 cebollas medianas o cebolla de verdeo opcional

Queso mozzarella 300grs.

Perejil

5 dientes ajo

### **Preparación y cocción:**

Preparar un vacío preferiblemente grueso, al que harán un corte para formar un hueco profundo en el interior, o realizar un corte a lo largo en el medio del espesor de la pulpa.

Extendemos sobre el corte o hueco realizado, varias fetas de

panceta, encima unas rodajas de tomate con orégano y sal, luego unas rodajas de cebolla de verdeo o cebolla común y por último, el queso muzarella con perejil y ajo picados bien chiquitos.

Cerramos la entrada con molda dientes o cocido, como Uds. prefieran.

Cocinamos primero a fuego suave, lentamente unos 30 - 40 minutos.

Una buena ensalada de lechuga y tomates, o tomates y cebolla, o Berro con aceite de oliva.