



CHAYOTES A LA CREMA

Ingredientes:

2 chayotes pelados y cortados en rebanadas

80g de jamon en rebanadas

1 cucharada de mantequilla

Salsa de quesos

1 taza de crema

½ taza de leche

½ paquete de queso crema 95g

½ taza de queso parmesano

½ taza de queso manchego rallado

sal y pimienta al gusto

Cuece los chayotes en suficiente agua con sal. Cuela y reserva.

Para la salsa de quesos, licua todos los ingredientes. Reserva.

Barniza un refractario para horno con mantequilla, coloca las rebanadas de chayote y encima las rebanadas de jamón. Baña con la salsa de quesos.

Hornea durante 25 minutos a 200C o hasta que dore.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8