

Cazuela Suiza



Ingredientes

Manteca: 20 g

Queso Emmental: 100 g

Caldo de verduras: 1 Taza

Queso Appenzeller: 100 g

Salchichas frescas: 4 Unidades

Baguette: media Unidad

Col verde: media Unidad

Pimienta:

Sal:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a la máxima potencia.

Para comenzar

- Picar la *col* en juliana fina y la *blanquear* durante 5 minutos en agua hirviendo con sal
- Escurrir.
- Mientras, retirar la piel de las salchichas y sofreír su carne en una sartén con aceite, aplastando bien para que pierdan su forma original.
- Por otro lado, cortar el pan en rebanadas finas y cubrir con ellas la base de una cazuela de barro apta para el horno.
- Cortar los quesos en lonjas finas
- Colocar una capa de queso Emmental sobre el pan
- A continuación, colocar otra de *col*, una de salchichas, un poco más de *col* y una capa de Appenzeller rallado.
- Terminar con otra capa de pan, agregar el caldo de verduras y cubrir con más queso rallado, pimienta y algunos trocitos de *manteca*.
- Por último, hornear durante 10 minutos a máxima potencia.
- Servir.