

Lista de ingredientes para la receta Pan de varias harinas con variedades de pastas para untar

Cubierta

- Tomillo 1 cdita.
- Orégano seco 1 cdita.
- Pimentón dulce 1/2 cdita.
- Queso rallado 4 cdas.
- Huevo batido Cantidad necesaria
- Agua fría Cantidad necesaria

Pan

- Agua tibia Cantidad necesaria
- Sal 1 cdita.
- Harina integral fina 150 g
- Levadura 30 grs.
- Leche 1/4 Taza
- Aceite 4 cdas.
- Azucar 1 cdita.
- Harina de Centeno 150 g
- Harina 000 150 g

Pasta con queso crema con jamón

- Albahaca fresca 6 Hojas
- Jamón cocido 100 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Leche 4 cdas.
- Queso Crema 250 grs.
- Mostaza 1/2 cdita.

Pasta de queso con almendras

- Sal y Pimienta A gusto
- Queso Crema 250 grs.
- Almendras picadas 50 g

Pasta de queso con roquefort

- Jugo de Limón 1 cda.
- Salsa Ketchup 1 cdita.
- Manzana verde 1/2 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Queso Crema 250 grs.
- Mostaza 1/2 cdita.

- Queso Roquefort 50 g
- Aceitunas verdes 3 ó 4 Unidades
- Hierbas Aromáticas 1 cda.
- Curry Una pizca

Pasta de ricotta para untar

- Perejil fresco 1 cda.
- Jamón cocido 50 g
- Cebolla pequeña 1/2 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Ricotta 250 g
- Crema de leche 2 cdas.

Queso crema con nueces

- Jugo de Limón 1 cda.
- Manzana verde 1/2 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Queso Crema 250 grs.
- Nueces picadas 50 g
- Ralladura de naranja 1/2 Unidad

Varios

- Hierbas frescas A gusto