Pan Relleno por Sonia Ortiz

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pan de campo: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Espinaca: 1 Atado
Queso Parmesano Rallado: 1 Taza
Nuez Moscada: 1 cdita
Sal y Pimienta: c/n
Corazones de alcachofa: 1/2 Kilo
Crema de leche: 3 Tazas
Mantequilla: 1 cda
Muzzarella: 225 grs
Queso Crema: 95 grs

Preparación de la Receta

- Colocar *mantequilla* en una olla y rehogar *ajo* picado
- Agregar *crema* de leche y queso parmesano rallado, nuez moscada, sal y pimienta.
- Picar corazones de alcaucil o *alcachofa*, añadir espinada previamente blanqueada y queso *crema*.
- Esperar a que espese y añadir muzarella.
- Ahuecar un pan de campo y volcar el relleno dentro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-relleno-por-sonia-ortiz