

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>