

Panes Rellenos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pan con crema de ajos

Aceite De Oliva: 1 Chorrito

Chile o Ají picante: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidad

Queso Crema: 1/2 Taza

Ajo: 1 Cabeza

Aceitunas negras: 1/4 Taza

Tomate: 1 Unidad

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Pan con variedad de quesos

Aceite De Oliva: 1 Chorrito

Ajo en escamas: c/n

Queso Crema: 1/4 Taza

Tomillo: 1/2 cda

Albahaca seca: 1 Puñado

Queso Azul: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Pan con crema de ajos

- Mezclar en un bol *tomate* en cubos sin piel ni semillas, puré de *ajo* asado, *cebolla* morada picada, aceitunas negras picadas, *chile* picado, queso *crema*, sal, pimienta y reservar.
- Cortar el pan de campo rodajas de 1 cm pero sin llegar a la base del pan, tipo acordeón.
- Colocar el relleno entre los cortes del pan y llevar a un horno en una placa con 1 hilo de aceite de oliva por encima hasta *dorar*.

Pan con variedad de quesos

- En un bol, mezclar queso rallado -gruyère y fontina-, *albahaca* seca, *ajo* en escamas, *tomillo*, queso azul desgranado y reservar.
- Cortar el pan de campo rodajas de 1 cm pero sin llegar a la base del pan, tipo acordeón.
- Colocar el relleno entre los cortes del pan y llevar a un horno en una placa para horno con 1 hilo de aceite de oliva por encima hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panes-rellenos>