

CHEESE BREAD PARA COMPARTIR

INGREDIENTES

1 hogaza grande de pan
2 dientes de ajo
Medio manojo de perejil
140g mantequilla

70g parmesano
70g comté rallado
70g mozzarella

MODO DE HACERLO

MANTEQUILLA DE AJO

Fundir la mantequilla y dejar enfriar un poco. Pelar los ajos, y separar las hojas de perejil. Triturar todo junto con un poco de sal.

Partir el pan a lo largo en rebanadas gruesas sin llegar al final. Girar 90° y proceder de la misma manera.

Abrir con las manos los huecos que se han quedado y mojar todo el interior del pan con la mantequilla. Meter la mezcla de quesos rallados por los huecos también.

Envolver el pan con papel de aluminio, y hornear a 200°C unos 10/15 minutos. Desechar el papel de aluminio y servir de inmediato. Comer con los dedos.