MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pan de ajo y queso

1h · 4 raciones · 548 kcal

Ingredientes

- Rebanadas de hogaza
- Mantequilla
- **1 cabeza** de ajo
- Chalotas
- Queso en lonchas
- Queso rallado
- Sal
- Pimienta
- Perejil fresco
- Aceite de oliva virgen extra

POR RACIÓN

Proteínas	**20 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**3,4 g**

Elaboración

1. Envolver en papel de aluminio una cabeza de ajo partida por la mitad y las chalotas peladas, añadir sal y un buen chorro de aceite de oliva y llevar al horno 1 hora a 180 °C (o a la air fryer 35 minutos a 180 °C)
2. Apretar los ajos y la chalota para que salga lo confitado del interior y juntarlo con mantequilla, sal y pimienta, y chafar hasta obtener una crema
3. Untar la crema en el pan y añadir una loncha de queso, y queso Idiazabal recién rallado
4. Llevar al horno o air fryer 5 minutos en modo grill hasta gratinar y decorar con perejil fresco

RECOMENDACIONES

Usar un buen pan y chalotas, que le dan un toque especial al plato.

Hecho con CookNest

