MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES

Mantequilla de ajo asado

30min · 4 raciones · 344 kcal

Ingredientes

- **1 cabeza** de ajo
- Mantequilla sin sal
- Láminas de pan
- Sal
- Aove
- Perejil fresco
- Sardinillas

POR RACIÓN

Proteínas	8,3 g
Grasas	25 g
Hidratos	22 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

1. Sacar la mantequilla de la nevera un par de horas antes para poder manejarla con más facilidad
2. Cortar la cabeza de ajo, ponerle sal y aove, cerrar con papel albal y llevar a la airfryer a 180° durante 30-40 minutos
3. Añadir la mantequilla a un bol con el perejil y apretar los ajos, aplastándolos con un tenedor; si se complica un poco, se puede pasar la batidora
4. Colocar las láminas de pan en el plato favorito y echar la mantequilla con una manga para que quede más bonito
5. Abrir una lata de sardinillas, que vienen perfectas, y colocarla por encima de la mantequilla

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy