HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pan de ajo con queso gratinado

30min 4 raciones

Ingredientes

- Cabezas de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Pan
- Queso

Elaboración

1. Cortar la parte superior de las cabezas de ajo
2. Poner un poco de sal y aceite de oliva
3. Envolver las cabezas en papel de aluminio y meterlas en la freidora de aire durante media hora a 180 grados
4. Sacar el ajo en un bol y agregar otro poco de aceite de oliva y un poco de pimienta negra, mezclar todo hasta obtener una crema de ajo muy fina
5. Untar la crema de ajo en las tostadas
6. Añadir queso encima de cada tostada
7. Meterlas en la canasta de la freidora de aire a temperatura máxima hasta que el queso esté gratinado y dorado

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto