Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pan preñao de queso

1h · 4 raciones · 394 kcal

Ingredientes

- 1 pan grandecito
- Quesos
- 1/2 cebolleta
- 2 cucharadas de mayonesa
- Un poco de tomillo o especias (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	18 g
Grasas	21 g
Hidratos	32 g
Fibra	1,9 g

Elaboración

1. Quitar la tapa de arriba y la miga del pan
2. Trocear media cebolleta
3. Rallar el queso
4. Añadir la cebolleta y dos cucharadas de mayonesa, y mezclar todo bien
5. Rellenar el pan hasta arriba
6. Poner la tapa, tapar con papel de aluminio y hornear una hora a 250 grados con el horno precalentado
7. Sacar del horno y añadir tomillo o especias si se desea

RECOMENDACIONES

Usar queso de calidad. Si el pan es casero, sabe muchísimo mejor.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta