
Dec 01, 2018 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Archivo

Esta receta es ideal para esas reuniones en las cuales no se sabe qué servir, mientras se espera a que el almuerzo o la cena estén listos.

Se trata de unos deliciosos panes con ajo y queso gratinado. A casi todos les encantan. De hecho, es muy común observar en los restaurantes que los clientes piden una ración extra mientras aguardan su pedido. Sin esperar más, manos a la obra.

Ingredientes:

1 barra de pan
40 gramos de mantequilla
6 cucharadas de aceite de oliva virgen
2 cucharadas de vinagre de vino
Queso duro rallado
2 dientes de ajo
Perejil, orégano u otras hierbas que se tengan en casa

Preparación:

- Poner en un bol la mantequilla derretida o a temperatura ambiente, lo que implica que está blanda, y el aceite. Batir hasta tener una crema homogénea.
- Ir añadiendo el resto de los ingredientes, para tener la mezcla con la que se bañarán los panes. Incorporar el vinagre, los dientes de ajo, el perejil y el orégano y combinar.
- Cortar el pan en las porciones deseadas, pueden ser gruesas o finas. Colocar los panes en una bandeja apta para hornear, previamente forrada con papel encerado.
- Con la ayuda de una brocha de cocina, pintar con el preparado anterior toda la superficie de los panes, hasta que estén totalmente cubiertos.
 - Echar encima de los panes el queso rallado, asegurándose de que queden bien cubiertos.
- Encender el horno y esperar que caliente por 15 minutos a 200 °C. Meter la bandeja y dejar hornear por 10 minutos o hasta que estén dorados.

Contenido Relacionado: [Aprenda a preparar pan de remolacha](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: Receta

Del día: No

Créditos: Cocina y Vino

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/deliciosos-panes-con-ajo-y-queso-gratinado>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/aprenda-preparar-pan-de-remolacha>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>