

Baguette rellena con queso crema y aceitunas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/baguette-rellena-con-queso-crema-y-aceitunas>

Preparación

Cortar los dos extremos de la baguette. Con un cuchillo largo y delgado, ahuecarla dejando una corteza gruesa de 1/2 cm, aproximadamente. Con una batidora eléctrica batir el queso crema hasta que esté suave y sin grumos. Agregar el queso Edam y ajo. Agregue el resto de los ingredientes. Rellenar la baguette por los dos extremos, cosa de que no queden espacios sin relleno. Envuelva bien la baguette rellena con papel film y refrigere por lo menos dos horas y un máximo de dos días. Cortar la barra de pan en rodajas gruesas antes de servir. Disfrute!

Ingredientes

- 1 Baguette
- 220 gramo/s Queso Crema
- 100 gramo/s Queso Edam cortado en cubitos chiquitos
- 1 diente/s Ajo picado
- 1/2 taza/s Pimiento rojo picado chiquito
- 1/2 taza/s Tomates secos picados chiquitos
- 1/2 taza/s Aceitunas Negras picadas
- 60 gramo/s Salame picado
- 2 cucharada/s Perejil picado
- 1 cucharadita/s Tomillo fresco picado
- 1 cantidad mínima Sal (tenga en cuenta que muchos ingredientes son salados)
- 1 cantidad mínima Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Comida para todos los días, Visitas, Appetizer-Entrada

