

# Pan con queso y pesto



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-con-queso-y-pesto>

## Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Cortar el pan en vertical y horizontal, de nuevo para cuadrados de 1 cm<sup>2</sup>. Coloque la mezcla de albahaca y ajo entre el pan rebanado. Combine los quesos y la sal en un tazón mediano. Coloque el queso en entre cada rebanada. Cubra el pan con papel de aluminio y hornear en una bandeja forrada durante 8-10 minutos.

### ▫ Tip para la receta

A la mezcla de quesos puede agregarle unas gotas de aceite de oliva.



## Ingredientes

- 1 Pan de molde (ya hecho)
- 1/2 taza de Albahaca y ajo
- 1 taza de Mozzarella rallada
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Económico, Cereales, pastas y arroz, Rápida, Ingrediente extra, Pan y otros panificados para la casa