

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

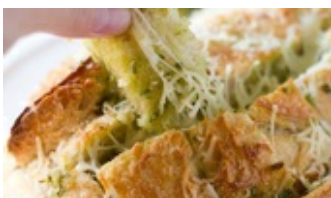
Url: <https://srecetas.es/pan-con-queso-y-pesto>

Preparación

Precalente el horno a 200°C. Cortar el pan en vertical y horizontal, de nuevo para cuadrados de 1 cm². 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