

Panes rellenos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panes-rellenos>

Preparación

Precalentar el horno a 170°C. Para preparar la versión mini baguette tipo barco, cortar una V a lo largo de la parte superior de las mini baguettes, y retirarle la mayor parte de la miga de su interior, para formar una especie de barco de pan. Para preparar la versión de la baguette entera, cortar uno de los extremos de la barra de pan, y con ayuda de un descorazonador de manzanas, vaciar la baguete de miga. Reservar. Cortar las espinacas ya limpias. Poner los huevos y el queso crema en un bol, y batir bien. Agregar el resto de ingredientes, y mezclar.

Condimentar con sal y pimienta. Verter la mezcla en cada una de los barquitos de pan, o rellenar la baguette larga. En el caso de la baguette larga, sellar el final con parte de la miga que ha retirado, para que no se salga el relleno. Cubrir la parte inferior de los panes con papel de aluminio para que el pan no se tueste demasiado en el horno. Hornear de 20 a 25 minutos, hasta que esté dorado y bien hecho por el centro (el relleno crecerá y aumentará de volumen). Dejar enfriar unos 5 minutos, cortar y servir (aunque también está rico totalmente frío). Disfrute! Fuente: <http://www.larecetadelafelicidad.com/>

Ingredientes

- 4 Baguettes chicas (o 1 grande)
- 4 Huevos
- 50 gramo/s Queso Crema
- 100 gramo/s Tocino - Panceta
- 100 gramo/s Queso Gruyere en cubitos (u otro queso que desee)
- 50 gramo/s Espinaca fresca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Pan y otros panificados para la casa, Appetizer-Entrada

