

PAN CON AJO ASADO RELLENO DE QUESO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 65 minutos

Sale 1 baguette grande



Ingredientes:

- 1 baguette de 12 pulgadas o baguettes pequeños de 6 pulgadas
- 4 cucharadas de mantequilla ablandada, 55 gr.
- 1 cabeza de ajo entera + chorrito de aceite de oliva
- 1 cucharada especies italianas
- Sal
- Queso mozzarella rebanado para que quepan dentro*
- 2 cucharadas de queso parmesano

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400F (200 C).
2. Corta la parte superior de la cabeza entera de ajo para que el ajo quede expuesto, añadir un toque de aceite de oliva y envuélvelo en papel aluminio, cocinar en el horno durante 40 minutos o hasta que esté caramelizado y suave, sacarlo del horno, abrir y esperar a que no esté tan caliente.
3. Agrega en un recipiente mediano, la mantequilla blanda, el las especias italianas, sal y el queso parmesano rallado, mézclalo y luego aprieta bien el ajo para que salgan todo, mezclarlo bien con la mantequilla y los demás ingredientes.
4. En el pan baguette hacer 8 cortes , 3/4 del camino asegurándote de no cortar completamente.
5. Agrega un toque de mantequilla de ajo dentro de cada abertura y añade un trozo de queso en cada ranura, untar la mantequilla restante en la parte superior del pan.
6. Enrolla el baguette(s) en papel aluminio, hornea durante 30 minutos o hasta que estén dorados.

7. Después de 25 minutos, destaparlo y ponerlo en la parrilla superior aproximadamente un minuto, vigilandolos de cerca. Servir calentito y disfrutar!

Notas:

*El queso que utilices puede ser cualquier queso como provolone, cheddar, brie, solamente considera lo salado que son, para agregar un poco menos de sal en la mantequilla.

*Es mejor utilizar 2 panes baguettes medianos o el grande cortarlo en dos.

*Si no quieres asar el ajo, puedes usar 3-4 dientes de ajo fresco picados en su lugar, pero asarlo lo hace más sabroso, dulce y menos picante.