

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:45
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pan-de-ajo-ilustrado.html>

Pan de ajo ilustrado

INGREDIENTES

- una barra de pan con bastante miga y del día anterior
- 250 gramos de margarina muy blanda
- 150 gramos de queso de cabra
- 100 gramos de jamón de york en una loncha
- perejil, tomillo
- 6 dientes de ajo
- 50 gramos de nueces picadas
- sal de cebolla
- salsa de soja

PREPARACIÓN

Cortar el pan en aproximadamente doce rebanadas sin llegar hasta la base, de modo que la barra siga íntegra.

Picar muy fina la loncha de jamón de york. Machacar el ajo en el mortero y añadir un poco de perejil muy picado, un poco de tomillo de frasco y bastante sal de cebolla.

Echar en un bol el queso de cabra (también se puede utilizar una terrina de queso para untar), añadir la margarina y el contenido del mortero.

Añadir una cucharada de salsa de soja, el jamón picado y las nueces. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea.

Untar las rebanadas de pan por ambos lados con la mezcla, procurando que no se rompa la base de la barra de pan. Apretar bien todas las lonchas y untar la barra de pan con el sobrante de pasta.

Envolver el pan en papel de aluminio y meter al horno precalentado durante al menos media hora a unos 180 grados.

Nota:

Este pan de ajo combina perfectamente con todo pero se convierte en una cena excelente acompañada de una buena ensalada mixta de lechuga, tomate, cebolla y huevo duro.