



Confit de Ajo

INGREDIENTES

- 1 pan campesino
- 1 cabeza de ajo, dientes pelados
- 1 taza de queso parmesano o pecorino rallado
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de hojuelas de pimiento roja
- 2 cucharadas de orégano cortadito
- 1 cucharada de ralladura de limón

PREPARACIÓN

Cocina los dientes de ajo con la mantequilla en una ollita tapada a fuego medio bajo hasta que tengan un color dorado y estén muy suaves. Transfiérela a un bowl y deja enfriar.

Agrega el queso, la ralladura de limón, el orégano y la pimienta roja al ajo y aplasta todo de manera que formes una pasta, sazona con un poquito de sal. Calienta el horno. Corta el pan campesino por la mitad a lo largo y luego diagonalmente. Pon a tostar el pan por unos minutos hasta que estén doraditos, sácalo y unta la pasta en el pan y llévalo al horno otra vez hasta que el queso esté dorado y burbujeante.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve