



# PAN DE AJO

*Peet Paraje*

## INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Perejil fresco  
Una barra de pan  
Unos dientes de ajo (2 aprox.)  
Un poco de mantequilla (en torno a 60 g.)  
Sal y pimienta / Salt & pepper

## TAGS

#pandeajo #entrantes



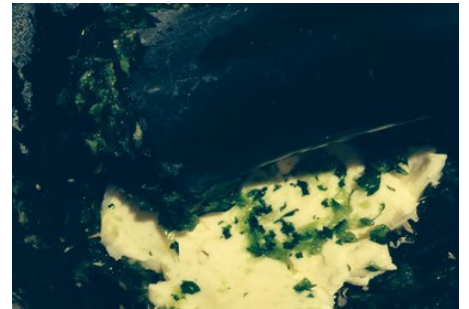
1

En un mortero, machacar unos dientes de ajo



2

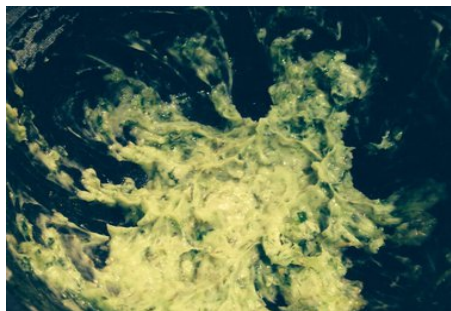
Picar un poco de perejil fresco y añadir al mortero



3

Añadir mantequilla temperatura ambiente, suaviza bastante el sabor a ajo, añadir en función de la cantidad de ajo que hayáis puesto, se puede hacer en una picadora de alimentos todo el proceso





4

Salpimentar y mezclar hasta que quede una crema.



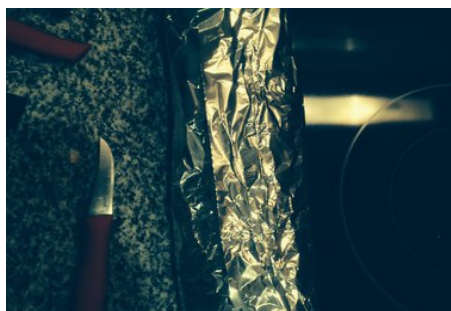
5

Cortar la barra de pan, en rebanadas hasta la mitad sin llegar a separar del todo, si se separan tampoco pasa nada (en la foto aparecen 2 mitades por que la idea original era hacer sólo media barra).



6

Rellenar los cortes con la crema.



7

Envolver la barra de pan en papel albal, meter al horno 6 min a 200 grados, precalentar previamente.



8

A los 6 minutos abrir el papel albal y dejar otros 4 minutos más o hasta que este crujiente, si se hace con pan precocido, meter directamente 10 min sin papel albal.



9

Servir y a zampar...

