

Pan de Ajo

Ingredientes

Barra de pan
Ajo de Aceuchal (El Ajero)
Mantequilla
Perejil



Elaboración

Comenzamos lavando bien el perejil, lo secamos y reservamos.

Seguidamente pelamos los ajos, la cantidad irá al gusto.

Mezclamos la mantequilla, el perejil y los ajos, y pasamos por la minipimer.

Con el pan, hacemos cortes diagonales de aproximadamente 2 cm y con una cuchara vamos untando la mantequilla.

A continuación, cortamos un trozo de papel de plata y lo ponemos en el horno a 180° durante aproximadamente 10 minutos.

La mantequilla quedará derretida.

Abrimos el papel de plata y listo.

Consejos

El pan de ajo tiene un sabor muy marcado, por lo que vendrá fenomenal para acompañar embutidos, ensalada de tomate o ensaladillas variadas.

También se le puede agregar una pizca de queso rallado por encima en el momento de tostar.



EL AJERO