

Pan de cristal relleno de queso manchego DOP Las Terceras



INGREDIENTES

- 1 barra de pan de cristal
- 250 gr de queso manchego semicurado DOP Las Terceras rallado
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de tomate frito
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de perejil fresco
- Una pizca de orégano

PREPARACIÓN:

-Hacer cortes en la barra (lo más profundos posibles sin llegar a partir) formando una rejilla.

-Derretir la mantequilla. Añadirle el ajo y el perejil triturados. Con un pincel de cocina, untar las incisiones y la superficie del pan.

LAS TERCERAS

-Mezclar el tomate con el orégano y depositar una cucharadita en cada uno de los cortes.

-Acabar de rellenar los cortes con el queso rallado.

-Envolver la barra con papel de aluminio y hornearlo 20 minutos a 170 grados.

-Destapar el pan y tenerlo 5 minutos más en el horno, hasta que se dore.

Se puede comer tanto caliente como frío.