



PAN DE AJO CONDIMENTADO CON BÁRBARA DE AMETLLA+MALLORCA

Ingredientes

- 1 hogaza de pan
- 1 c. sopera colmada de la mezcla 2-Bárbara
- AOVE (1 chorro generoso)
- sal gorda
- Queso rallado (1 puñado)

Procedimiento

1. Precalienta el horno a 200°C
2. Corta la hogaza en cuadrículas del tamaño de un bocado sin llegar al final de pan para que no se separen los trozos.
3. Entre las secciones del pan introduce el AOVE, la sal, la mezcla de ajo y almendras de Ametlla+de Mallorca y el queso rallado.
4. Envuelve la hogaza en un trozo de papel sulfurizado previamente mojado bajo el grifo (mientras lo mojas lo estrujas y escurres).
5. Hornea a 200°C durante 15 minutos y ya está listo para tomar.

Et voilà, bon appétit!