

Pan Artesanal con Queso y Hiervas

Receta

1 pan de campo, o integral, que sea grande, comprado en el supermercado
1 taza de queso rico para derretir rallado (mozzarella, cheddar)
100 grs. de mantequilla
1 cdita. de cebolla en polvo
1/2 cdita. de ajo en polvo
1 cdita. de tomillo
1 cdita. de oregano
1/2 cdita. de albahaca
sal y pimienta
papel aluminio

Precalentar el horno a 180 grados.

Poner la mantequilla en un pocillo y derretir en el microondas, 1 minuto aprox. Cuando este liquida incorporar todas las especies mas la sal y la pimienta, revolver bien y reservar.

Cortar el pan formando cuadrados de dos cm. aprox., sin llegar hasta el fondo, para que no se nos desarme el pan.

Pincelar el pan completo con la mantequilla procurando que entre bien en los cortes, luego con las manos poner el queso entremedio de todos los cortes.

Tapar completo con papel aluminio llevar al horno previamente precalentado de 12 a 15 min. luego sacar el papel y dorar, aprox. 3 minutos mas.

Servir caliente.