

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

El aperitivo es un tema importante en nuestra familia, es donde se comparte y se conversa, siempre que tenemos invitados el aperitivo es un must!

Este pan es deliciosos y muy entretenido! Se lo devoraron en mi casa y fue un éxito en las clases de cocina..

No es un pan de masa dura, tiene más consistencia de queque, lleva dos capas de queso en el centro que lo hacen más deliciosos aún.

Ideal para comerlo con una pasta de estas que vienen listas en el supermercado, mi favorita es una de Nuez de la marca President, es deliciosa y su precio es razonable. Pero para mí lo mejor es comerlo simplemente con una mezcla de aceto balsámico y aceite de oliva, así de simple ya que en la simpleza resaltan los sabores!

Una receta entretenida y diferente para llenar guatas y corazones!! Se van a lucir con este pan, sé los prometo.

## Pan de Zapatito Italiano y Queso

2 tazas de zapallito italiano rallado  
3/4 cucharadita de sal  
8 rebanadas de queso, el que mas te guste  
1-1/4 tazas de leche  
1/4 taza de mantequilla derretida (57 gramos)  
2 cucharadas de aceite de maravilla  
2 huevos  
1 cucharadita de vinagre blanco  
2-1/4 tazas de harina sin polvos de hornear  
2 cucharaditas de polvos de hornear  
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1/2 cucharadita de sal

Rallar el zapatito italiano con cascara, poner en un bol, agregar los 3/4 cucharadita de sal y dejar reposar por 20 minutos, luego estrujar y colar.

Precalentar el horno a 180C, poner papel mantequilla en un molde rectangular para pan, y poner aceite en spray, reservar.

Poner los ingredientes secos en un bol, revolver y reservar.

Poner los ingredientes húmedos en otro bol y con batidor manual revolver muy bien para integrarlos todos.

Hacer un hoyo en el medio de los ingredientes secos y verter los mojados. Mezclar rápidamente hasta que se incorpore todo.

Agregar el zapallito estrujado con movimientos envolventes.

Esparcir 1/3 de la masa en el molde para pan. Cubrir con 4 rebanadas de queso.

Repetir esto otra vez y luego terminar con una capa de masa.

Hornee por 45-50 minutos o hasta que un mondadientes insertado en el centro salga limpio.

Poner un cubo de mantequilla sobre el pan recién salido del horno y pincelar, servir con

tu salsa o pasta favorita.