

www.lavidaesdulce.net

Qué rico este aperitivoooooo es verdaderamente lo máximo! Éxito rotundo en las clases de cocina!!!!

Imagínense una baguette deliciosa, aquí en Chicureo venden las mejores, las hace un francés así que podrán imaginarse lo que son, The real baguette! Este pan perfecto que va con una capa de una deliciosa mezcla de queso Mozzarella, Parmesano y alcachofas, se lleva al horno para derretir y listo! Botado de fácil, ultra delicioso, para darle el crispy ideal yo le pongo cebolla frita, esta la venden en todos los supermercados y un poco de perejil para darle color a este pan y listo!

Un aperitivo perfecto que se agradece, mientras esperan la carne de la parrilla se come esta deliciosa baguette con una buena copa de vino....que más se puede pedir???? Nada!

Baguette Con Alcachofas y Parmesano

1 baguette

1 pan de queso crema a temperatura ambiente, 227 gramos

1 tarro de alcachofas de 400 gramos

1/2 taza de queso mozzarella rallado

1/2 taza de queso parmesano rallado

1/2 taza de mayonesa

1/4 taza de cebolla crispy

sal y pimienta a gusto

aceite de oliva

perejil para decorar

Precalentar el horno a 180 grados C, poner papel aluminio en la lata del horno y reservar.

Colar las alcachofas y cortarlas en cuartos, reservar.

En un bol mezclar todos los quesos con la mayonesa, agregar las alcachofas.

Partir la baguette a lo largo, poner la mezcla de las alcachofas en ambos pedazos de pan, salpimentar a gusto. Llevar al horno por 10 minutos hasta que los quesos se derritan y la superficie este dorada.

Sacar del horno y decorar con perejil y la cebolla crispy, poner unas gotitas de aceite de oliva para emulsionar.