

Yo vivo en Chicureo y puedo afirmar que aquí venden las mejores Baguettes del país, son absolutamente deliciosas. La panadería es francesa, atendida por sus propios dueños, se llama La Boulangerie los panes son de otro planeta literalmente, debo reconocer que subí un par de kilos cuando los probé por primera vez, no podía parar de comer.

Esta receta mezcla el mejor pan con un relleno absolutamente delicioso! Aceitunas verdes rellenas con pimentón y aceitunas negras, cebollín, queso....que mas se puede pedir...nada verdad? Este aperitivo vuelve loco a cualquiera, es bien contundente y gusto de hombre absolutamente, para la vuelta de la playa tipo siete de la tarde que el hambre nos mata a todos, este es el plato ideal, lo tienen que probar!

Delicioso Pan con Queso y Aceitunas

Recetas

1 baguette

170 grs. de aceitunas verdes rellenas con pimentón, picadas

170 grs. de aceitunas negras, picadas

2 cebollines picados, incluido lo verde

100 grs. de mantequilla a temperatura ambiente

1/2 taza de yoghurt natural

300 grs. de queso rallado que se derrita bien, mozzarella, cheddar, gauda, etc.

Precalentar horno a 180 grados.

Mezclar todos los ingredientes, abrir la baguette y esparcir la mezcla en ambas mitades, llevar al horno hasta derretir los quesos.

La mezcla también se puede poner en una paila de greda, llevar al horno, derretir y luego cortar en trozos.