

PAN CON AJO

Ingredientes

Pan flauta

Mantequilla

Dientes de ajos

Procedimiento

Se corta el pan al estilo que se desee. Se maja la mantequilla hasta que esté cremosa. Se pelan unos cuantos dientes de ajos y se machacan lo más que se pueda.

Se le va agregando a la mantequilla el ajo majado y se va probando ya que hay algunos muy picantes, debe quedar bien unido.

Se unta el pan con esta crema y se lleva al horno minutos antes de servirlo; el tiempo en el horno depende de si le gusta el pan suave o tostado.