



## Una cena para el domingo

### Pan de ajo

Comensales: 4

Preparación: 15 minutos

#### ingredientes

- ¼ taza de mantequilla salada, a temperatura ambiente
- 5 dientes de ajo, utilizar prensa-ajos
- 1 cuchara de perejil cortado
- ¼ cucharita de pimienta
- 1 barra de pan
- ½ taza de queso parmesano rallado

#### preparación

Precalentar el horno a 375°F.

Mezclar la mantequilla, el ajo, el perejil y la pimienta bien. Cortar la barra de pan a lo largo y echar la mantequilla sobre el pan—usarlo todo. Reunir el pan, envolverlo en papel de aluminio y hornear durante 10 minutos. Encender la parrilla, quitar el papel de aluminio, echar queso parmesano encima de cada lado, poner en la parrilla hasta que el queso se derrita y que el pan esté dorado. Se me quema un 50% del tiempo, así que, ¡poner atención! Cortarlo en trozos y servir.