

PAN CAMPESINO

Rinde: Para 6 personas

INGREDIENTES:

- 2 panes campesinos medianos
- 1/4 k de queso Roquefort
- 190 g de queso crema
- 1 taza de crema
- 1 baguette

PREPARACIÓN:

- Corta cuidadosamente un cuadro en la parte superior de los panes y saca el migajón, dejando el grueso de un cm.
- En una licuadora, vierte el queso crema, el queso Roquefort, la crema y licúa.
- Puedes calentar la mezcla antes de vaciarla.
- Corta la baguette en cubitos pequeños.
- Presenta a tu gusto.