



Foundié de 4 quesos en Pan de Cruz

Ingredientes

- 1 Pan de Cruz*
- 100 gr de cebolla tierna*
- 100 gr de mahonesa*
- 150 gr de queso manchego semicurado*
- 150 gr de parmesano*
- 150 gr de queso graso para fundir*
- 1 vaso de nata culinaria*
- 1 ramita de romero*
- 1 pizca de pimienta blanca*

Rayar la cebolla muy fina y eliminar el exceso de agua con papel absorbente. Rayar los quesos y mezclarlos con todos los ingredientes. Cortar la parte superior del pan como si fuera una tapa, quitarle la miga y congelarla para cortar unos picatostes. Rellenar el pan con los quesos, la nata y la cebolla. Poner la tapa del pan y envolver en papel de aluminio. Hornear unos 30-35 minutos a 160° con el horno precalentado hasta que el queso esté fundido y el pan crujiente y dorado, Decora-

mos con los picatostes y una rama de romero fresco.

Esta elaboración la podemos tener congelada envuelta, en papel de aluminio para meter al horno, aumentando el tiempo de cocción.

El resultado es sorprendente.

IGP Pan de Cruz de Ciudad Real

