



Pan de ajo.

Ideal como guarnición de comidas y cenas.

¡Pan de ajo fresco y sabroso recién salido del tu Foodie Fryer! También conocido como el comienzo perfecto para cualquier cena al estilo italiano. Obtiene esos bordes perfectamente crujientes.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

5 minutos

TIEMPO TOTAL

10 minutos

PLATO

Guarnición

DIFICULTAD

Fácil

RACIONES

3 personas

CALORÍAS

235 kcal/ración

EQUIPAMIENTO

- Foodie Fryer.
- Set de cuchillos Leo.

INGREDIENTES

- ½ barra de pan
- 30 gr de mantequilla
- 3 dientes de ajo
- 1 pizca de sal
- ½ taza de perejil fresco

ELABORACIÓN PASO A PASO

- En un bol, mezclar la mantequilla a temperatura ambiente junto al perejil y ajo picado y una pizca de sal.
- Cortar en rodajas la barra de pan.
- Añadir por encima la preparación con mantequilla.
- Colocar las rodajas de pan en la fuente de la Foodie Fryer.
- Hornear a 190° durante 5 minutos. Retirar y dejar enfriar.
- ¡Listo, a disfrutar!