



# REDcetas hortícolas



## NOMBRE DEL PLATO

Pan de ajo

## NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

Equipo educativo red de huertos  
escolares sostenibles

## TIPO DE PLATO

Acompañamiento

## INGREDIENTES

- 1 barra de pan
- 65 g de mantequilla
- 30 ml de aceite EVO
- 1 limón
- 4 dientes de ajo
- Perejil fresco
- Queso parmesano rallado
- Pimienta negra
- Sal al gusto



## PREPARACIÓN

1. Pelamos y picamos finamente los dientes de ajo.
2. Fundimos la mantequilla y la mezclamos con el ajo, aceite, piel del limón rallada, una pizca de pimienta y una de sal.
3. Rallamos el queso parmesano y lo añadimos a la mezcla y la dejamos reposar en el congelador durante 5 minutos.
4. Cortamos la barra de pan en rebanadas y precalentamos el horno a 180°C.
5. Sacamos la mezcla del congelador y untamos cada rebanada.
6. Horneamos durante 10/15 minutos, hasta que el pan esté dorado y servimos con perejil fresco.

