Receta La Villita

PAN DE AJO

Porciones: 12 Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- Pan
- 3 ajos
- Cilantro

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando hago sopa me gusta acompañarla con un pan de ajo. No saben que delicia se estaban perdiendo.

Primero en una sartén caliente ponemos a derretir la barra de Margarina La Villita, cuando esté totalmente derretida ponemos los panes y agregamos los ajos y el cilantro bien picaditos. Dejamos que los panes absorban todo el sabor y cuando estén doraditos los sacamos y ponemos en una charola para pan.

Acompaña tus comidas con estos panes, ¡no te arrepentirás!

LaVillitaMX @LaVillita