



## PAN DE AJO A LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 1/2 kilo de baguette
- 5 cdas de Margarina La Villita
- 2 cditas de aceite de oliva extra virgen
- 3 dientes de ajo machacados
- 1 cdita de orégano seco
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 tza de Queso Manchego rallado

## MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta el horno a temperatura alta. Corta el pan en rebanadas de 4 centímetros de anchas. Mezcla la margarina, aceite de oliva, ajo, orégano, sal y pimienta en un tazón pequeño; unta la mezcla uniformemente sobre las rebanadas de pan.

Acomoda las rebanadas de pan en una charola para hornear y hornéalas hasta dorar ligeramente (10 minutos). Cuida que no se quemen.

Saca las rebanadas de pan del horno, espolvoréalas con queso y hornéalas hasta que el queso se derrita y dore un poco.

Sirve al momento y disfruta.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita