



PAN DE AJO Y QUESO MANCHEGO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 120 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 450 g de harina
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 7 g de levadura seca
- 150 ml de leche
- Una cucharada grande de mantequilla
- 2 huevos

Para el relleno

- 4 cucharadas de perejil picado
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de mantequilla
- Aceite
- 100 g de queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es un poco elaborada pero no por eso complicada amigas. Es bueno ponernos retos a veces.

Mezclamos la levadura y la leche tibia y dejamos reposar 10 minutos, hasta que haga burbujas. Agregamos la harina, la sal, el azúcar, la mantequilla (previamente la habremos derretido, amigas), dos claras de huevo y sólo una de las yemas (la otra la reservamos.)

Amasamos durante 10 minutos o hasta que la mezcla quede elástica. Dejamos en un lugar cálido, bien tapada, por un par de horas. Mientras tanto preparamos el relleno y para eso picamos el ajo con el perejil y el queso, añadimos la mantequilla en barra y una cucharada de aceite.

Ahora, cuando la masa haya duplicado su volumen la dividimos en 4, estiramos cada parte y untamos el relleno en proporciones iguales en cada uno de los pedazos. Enrollamos cada uno.

En un molde redondo (previamente forrado con papel para hornear) vamos a colocar las piezas de pan y dejamos que vuelva a levar otro par de horas en un lugar cálido.

Finalmente, pintamos con la yema de huevo que reservamos mezclada con unas gotas de agua fría. Horneamos con el horno precalentado a 180 °C de 25 a 30 minutos.

Listo, amigas, este pan es muy rico y seguro toda la familia lo disfrutará.