



PAN RELLENO DE QUESO Y JAMÓN

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- 350 gramos de harina
- 250 gramos de Margarina con sal La Villita
- 25g de levadura
- Aceite de girasol
- 1 taza de agua tibia
- 300 gramos de jamón
- 400 gramos de queso Daisy La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparar pan es delicioso, porque puedes rellenarlo de tu queso preferido. En esta ocasión elegí queso Daisy La Villita, se derrite muy bien y hace buena mezcla con el jamón.

Comenzamos mezclando la harina con la sal. Reservamos.

En un recipiente, ponemos la levadura y espolvoreamos con el azúcar. Añadimos agua tibia y movemos con un cucharón de madera, cubrimos con papel film y dejamos cerca de la estufa por 10 minutos.

Por otro lado, vamos a agregar la Margarina con sal La Villita en un tazón y mezclamos hasta dejar a punto de pomada, le agregamos poco a poco la harina y el aceite.

Después, con las manos, vamos a unir esta mezcla a la de la levadura. Amasamos y dejamos en un bowl tapando con un paño. Dejamos que duplique su volumen.

Cuando esté lista la mezcla, la extendemos sobre una superficie plana, previamente enharinada, rellenamos con el queso Daisy La Villita y las rebanadas de jamón. Cocinamos durante 20 minutos en el horno precalentado a 220°C.

Un tip: coloca un poquito de Margarina sin sal La Villita por encima con una brocha, le dará un sabor más rico.

¡Buen provecho!