pan hogaza relleno de quesos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: angelasd **Recetizador:** Cherinesrc



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
pueden cambiar estos quesos dependiendo del gusto de cada uno, también valdría queso de bolsa de los que se utilizan para pizzas o pasta

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 PAN DE HOGAZA
- 150 g de queso emental
- 150 g de queso semicurado
- 150g de gouda
- 1 puerro
- 150 g de bacon
- aceite
- 2-3 cucharaditas de mayones

Preparación:

Paso 1

. precalentamos el horno a 200º calor arriba y abajo .cortamos el pan por arriba haciendo una tapa .quitamos la miga del interior sin estropear la corteza .picamos muy fino el bacon ,puerro y quesos .salteamos el puerro .en cuanto este bien pasado el puerro añadimos el bacon y lo pasamos .mezclamos muy bien los quesos,el bacon ,puerros y mahonesa .rellenamos el pan y lo cubrimos con la tapa .lo envolvemos en papel de aluminio y lo horneamos 45 minutos aprox.. a 180 º . pasado este tiempo retiramos el papel de aluminio y quitamos la tapa y lo hornamos 5 minutos mas . lo sacamos con cuidado le ponemos la tapa y servimos