

## pan hogaza relleno de quesos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** angelasd **Recetizador:** Miriam25



**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 200° 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 ° . 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