PAN CON MANTEQUILLA DE ALBAHACA Y QUESO PARMESANO

INGREDIENTES

75gr de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva
1 manojo de hojas de albahaca
1 manojo pequeño de perejil
2 dientes de ajo
1 cebollín
Sal al gusto
Pimienta al gusto
Pan ciabatta o pan francés (en Venezuela, encontramos el pan de la abuela que es muy similar a la ciabatta)
2 tazas de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

Combine la mantequilla, albahaca, perejil, ajo, cebollín, aceite de oliva en un procesador de alimentos, procese hasta que quede unido. Sazone con sal y pimienta.
Corte el pan a la mitad para que le queden dos tapas y extendemos en las dos mitades la mantequilla de albahaca. Una las mitades y coloque en una bandeja y envolver en papel de aluminio.
Hornear en un horno de 200ºC durante 10 minutos.
Retire el pan, separe las mitades y colocamos el queso parmesano. Devolvemos al horno y subimos el horno a 250ºC.
Cocine hasta que se derrita el queso, y este burbujeante. Servir!

Fuente: Tasty Kitchen