



Pancitos de queso y puerro con unttable ilolay a las finas hierbas

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Con sólo diez minutos de horno podés tener listos estos pancitos de queso y puerro super fáciles, con unttable a las finas hierbas.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Tybo
Cremoso
Cuartirolo
Blanco ilolay Crem

INGREDIENTES

- Queso cremoso, cuartirolo o tybo
- 4 Pancitos tipo chip
- 1 Puerro chico cortado chico
- 1 cda Manteca
- Queso Unttable ilolay a las finas Hierbas

PREPARACIÓN

1. A cada pancito, hacer cortes perpendiculares sin llegar a la base, formando un enrejado.
2. Colocar queso en cada corte. Untar en forma "desprolija" la superficie sin cubrir la completamente.
3. Derretir la manteca y unir con el puerro. Salpicar cada pancito con esta pezcla.
4. Llevar a horno 180°C por 5/10 minutos hasta que se derrita el queso y se dore ligeramente.
5. Servir calientes.