

La Barra moldeada

Ingredientes :

- 150 gramos de queso blando natural Saint Moret
- 2 huevos duros chafados
- 50 gramos de mantequilla blanda
- 150 gramos de queso rallado Gruyère
- 100 gramos de jamón de York
- 1 cucharadita de mostaza
- Sal y pimienta



Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en el bol de la batidora.

Cortar la barra de pan en dos partes, por lo largo, sin separar un lado. Quitar la miga y colocar la mezcla en su sitio.

Envolver en un papel aluminio y cocer durante veinte minutos a termostato 180.

Enfriarse en el frigorífico.

El día siguiente, cortar la barra haciendo rebanadas finas (con un cuchillo eléctrico).

Nota:

Usted puede calentarlo de nuevo al horno.

Por mi parte, serví frío; así lo encuentro mejor.

Hay que hacer la preparación dos días antes de la degustación.

Receta de Ramona