



CookinBig

Panini con Albahaca, Mozzarella y Ajo Spring Violeta.



DIFICULTAD
FÁCIL



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING VIOLETA

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 2 Tomates
- ½ Cebolla
- 1 Zanahoria
- 16 Hojitas de Albahaca fresca
- 100 gr de Mozzarella Rallada
- 4 Baguettes
- 50 gr de Mantequilla

Paso a Paso



1. Empezaremos precalentando el horno a 180°C.
2. Pelaremos los dientes de Ajo y los cortaremos finamente en láminas.
3. Pelaremos y cortaremos en daditos pequeños la Cebolla, los Tomates y la Zanahoria.
4. Abriremos el Baguette por la mitad y untaremos la Mantequilla sobre él.
5. Por encima del pan, colocaremos los daditos de Tomate, Cebolla y Zanahoria.
6. Añadimos un poco de Ajo laminado y terminamos poniendo la Mozzarella.
7. Colocamos nuestros Panini en una bandeja de horno y los metemos a 180°C durante aproximadamente 6 minutos, hasta que estén doraditos y el queso fundido.

TERMINADO DEL PLATO:

8. En un plato llano, y con cuidado de no quemarnos, colocamos dos mitades por comensal.
9. Por encima de cada Panini colocaremos las hojitas de Albahaca fresca.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un plato muy sencillo de hacer, pensado especialmente para cenas o meriendas rápidas con niños, ya que incluso pueden ayudarnos a prepararlo.
- Podemos aprovechar el Pan del día de antes, pues al meterlo en el horno nos quedará igual de crujiente.
- El tomate también podemos triturarlo y añadirlo tipo salsa sobre el Pan, de este modo quedará más jugoso.