

Hogaza de pan con queso provolone para dipear

🕒 25 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ Manzana Florette
- ❑ Zanahoria baby
- ❑ 1 pack Primeros Brotes canónigo (para decoración)
- ❑ 4 hogazas individuales (15 cm diámetro aprox.)
- ❑ 600 g de queso provolone
- ❑ 200 g de cebolla caramelizada



Abre la hogaza de pan, cortándola un poco por encima de la mitad, obteniendo así una tapa.

Con ayuda de una cuchara, retírate el máximo de miga posible.



Dentro de la hogaza ya vacía, añade la cebolla caramelizada y una pieza de queso provolone

Coloca la hogaza rellena sobre una fuente de horno.



Hornea a 200°C durante 15 minutos aproximadamente o hasta que el queso se haya fundido y tostado ligeramente.



Acompaña la hogaza para dipear con unos gajos de manzana y zanahoria baby.



Finalmente decora con unos brotes de canónigo.

Productos de esta receta



Manzana y zanahoria baby

