



## Pan de campo relleno de queso y salamin

### Ingredientes:

- Queso gouda 200gr
- Queso azul 200gr
- Queso muzzarella 200gr
- Salame
- Pan de campo



### Preparación:

Cortar el salame en finas rodajas.

Rallar por separado todos los quesos.

Cortar el pan de campo por arriba, y sacarle la mayor parte de miga posible.

Adentro ir colocándole los quesos de forma intercalada. Taparlo con el mismo pan que cortamos, cubrir con papel plomo y llevar al horno durante 15 minutos por 180 grados, hasta lograr que el queso se derrita.

Mientras tanto pinchar el salame con los palitos de brochetta.

Cuando está fundido el queso, retirar la tapa y colocar los pinchos adentro.

