Receta de Pan de Pueblo Relleno

20 Jul 2020

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pan de Pueblo Relleno** que nos ha enviado nuestra amiga y seguidora **Paula Pupo,** nos cuenta que le quedó riquísimo y que su familia quedó encantada con esta estupenda forma de preparar el pan, y que además lo acompañó con unos espárragos verdes a la plancha y le quedó un plato fantástico, seguro que a tod@s nos va a gustar y lo haremos en casa.

Ingredientes

- Pan de pueblo redondo (uno)
- Carne picada de cerdo y ternera (medio Kg)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Tomate frito (un brik)
- Huevos cocidos (dos)
- Queso rallado para gratinar (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una sartén y refreír bien la carne
2. Añadirle la cebolla, ajos, perejil todo bien picadito y poner sal al gusto, dejar que se refría bien todo, removiendo de vez en cuando
3. Echar el brik de tomate frito y mezclar, dejar un poco más al fuego para que se mezclen bien los sabores, añadir los huevos cocidos y picados en trozos
4. Poner el horno a 180/190º y meter el pan para que se dore un poquito con cuidado que no se queme
5. Sacar el pan y quitar la parte de arriba y la miga central
6. Rellenar el centro con el refrito preparado y poner queso rallado encima
7. Meter al horno a gratinar unos minutos para que el queso se funda, sin la tapa del pan
8. Tapar el pan y poner en una fuente
9. Servir cortado en porciones y acompañado si queréis de unos espárragos verdes a la plancha con un poquito de sal gorda y.....buen provecho!!!