

Pan siciliano

Ingredientes:

-) pan siciliano redondo.
-) 250 gr de tocineta.
-) 1 lata de maíz pequeña.
-) 100 gr de queso pecorino.
-) 100 gr de queso parmesano.
-) 3 cucharadas de mayonesa.
-) ½ taza de leche.
-) 1 queso crema.
-) 1 cucharadita de mostaza.
-) 1 cucharadita de cilantro.
-) orégano, pimienta c/n.

Preparación:

Sofreír la tocineta hasta que dore, retirar y picar en trozos pequeños. Aparte, en un bowl mezclar todos los ingredientes y agregar las tocinetas. Salpimentar al gusto.

Cortar el pan en la parte superior y sacarle la parte blanda haciendo un hueco en ella, rellenarlo con la mezcla y espolvorear el queso parmesano. Llevarlo al horno por 5 minutos, servir caliente.