



CROUTONS O CROTONES

Receta a mi estilo

Pan cuadrado en slice 7 tazas.

Aceite de oliva extra virgen
5 cucharadas.

Ajo fresco 3 dientes grandes.

Ajo en polvo 2 cucharadas.

Tomillo yo uso en polvo una o dos
cucharadas a gusto.

Perejil en polvo una cucharada.

Pimienta negra una cucharada.



COMO HACERLOS

Cortar el pan en cubitos bien pequeñitos, espolvorear con el ajo, poner en la plancha o sartén un poquito aceite de oliva y regarlo con un papel toalla con la idea de engrasar la superficie ponga el resto de los ingredientes menos el aceite de oliva.

Agregue las 7 tazas de pan en cubitos y a fuego mediano revuelva por 2 minutos.

Precaliente el horno a 400 grados o alta temperatura, para mas comodidad ponga papel de aluminio en el molde y engraselo agregue el pan que dore en la sartén y el resto del aceite de oliva por encima baje el calor a 300 grados por 15 minutos.

SON BUENOS PARA ACOMPAÑAR SOPAS Y ENSALADAS

Si desea antes de ponerlo al horno espolvorear sal a gusto.
YO NO USO SAL.

