



Ablandar el pan seco

De arnau — Domingo, 21 de Septiembre del 2014 a las 18:07

Para volver a ablandar el pan del día anterior, podemos rociarlo con unas gotas de agua, envolverlo en papel de plata y meterlo en el horno durante 10 minutos. Como curiosidad os diré que en Cataluña se empezó a hacer el **pan con tomate** con este propósito. Se unta el pan con el tomate y se hecha un chorrito de aceite, de esta manera el pan se ablanda un poco, además está riquísimo y es ideal para acompañar embutidos. Ahora ya sabéis dos maneras de poder reutilizar el pan del día anterior.