

# Pan con Ajo

1 libra de pan sobao o italiano  
1/2 barra de mantequilla, blanda  
2 cucharaditas de aceite de oliva  
3 dientes de ajo, machacados  
1 cucharadita de orégano seco  
sal y pimienta a gusto

Pre-caliente el asador del horno.

Corte el pan por mitad, a lo largo.

En un bowl pequeño, mezclas la mantequilla, aceite, ajo, orégano, sal y pimienta. Le untas la mezcla al los 2 pedazos de pan.

Ponga el pan sobre una placa de hornear y lo cocinas como 5 minutos o hasta que esté un poco dorado. Debe estar pendiente para que no se queme.. Luego lo sirves al sacarlo del horno.