

Sandwich caliente de queso y jalapeño



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sandwich-caliente-de-queso-y-jalapeno>

Preparación

Lleve el chile jalapeño al horno para asar. Retire cuando la piel se ennegrezca y empiecen a formarse ampollas. Retire del horno jalapeños y colóquelo inmediatamente en una bolsa de plástico u otro recipiente sellado. Cierre bien y deje el vapor hasta que se enfríe lo suficiente, unos 10-20 minutos. Retirar la piel ennegrecida. Coloque el queso de cabra sobre una de las rebanadas de pan. Cubra con el pimiento picado, luego coloque el tocino. Unte el otro pedazo de pan con la mermelada de del albaricoque, y poner encima de la otra pieza. Enmanteque cada lado externo del sándwich y Tostar en una sartén a fuego medio hasta que el pan esté dorado, aproximadamente 4-5 minutos por cada lado.



Ingredientes

- 2 rebanadas Pan de molde
- 60 grs. Queso de cabra
- 2 rebanadas Tocino - Panceta
- 1 Chile Jalapeño
- 1 cucharada/s mermelada de Albaricoque
- 1 cucharada/s Manteca

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Snacks, Otro