

Sandwiches MonteCristo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sandwiches-montecristo>

Preparación

Unte y ponga a un costado 4 rebanadas de pan con mostaza. A las otras 4, colóquese 4 lonjas de jamón. Combine los quesos mozzarella y parmesano y mezcle, coloque la mezcla uniformemente sobre el jamón y los panes que tienen la mostaza. En un plato hondo o tazón mezcle los huevos, la leche y la nuez moscada y mezcle bien. Derrita la manteca en una sartén grande. Sumerja cada sándwich en la mezcla de huevo. Deje escurrir el exceso de mezcla de huevo en un plato o tazón, y coloque los sándwiches en la sartén caliente. Cocine hasta que estén dorados y el queso se haya derretido.

Ingredientes

- 8 rebanadas de Pan Negro
- 2 cucharada/s Mostaza
- 2 cucharada/s de Miel de Abejas
- 500 grs. Jamón Cocido
- 1 y 1/2 taza de Mozzarella rallada
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 2 huevos batidos
- 1/4 taza/s Leche descremada
- 1 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1 cucharada/s Manteca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Rápida, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante, Snacks, Otro, Pan y otros panificados para la casa

