



ROLLOS AMERICANOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 rebanadas de pan de molde, sin corteza
- 200 g Queso Americano JUMBO La Villita
- 150 g de jamón
- 2 cdas de leche de vaca
- 2 huevos
- 90 g Margarina La Villita
- Sal y pimienta, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Aplana las rebanadas de pan de molde con un rodillo y úntalas con margarina, colócales una rebanada de queso y una de jamón dejando 1 cm de separación en uno de los bordes del pan para cerrar el rollo.

Enrolla el pan con el jamón y el queso por dentro. En un bol aparte, bate los huevos con leche, sal y pimienta.

Empapa los rollitos de pan en la mezcla de huevo y leche. Después, derrite mantequilla en una sartén y dora los rollitos a fuego medio, cocinándolos por todos los lados. ¡Sirve y disfruta!

 LaVillitaMX  @LaVillita