



SÁNDWICH MONTE CRISTO

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 3 rebanadas pan de molde
- 80 g de queso Chihuahua Menonita La Villita
- 4 rebanadas de jamón
- 1 huevo
- 2 cucharadas de leche
- Sal y pimienta al gusto
- Mayonesa y mostaza al gusto
- 20 - 30 g margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Prepáralos algo nuevo y delicioso en casa.

Quitamos al pan la corteza. Así el sándwich nos saldrá mucho más tierno y se impregnará mejor de huevo.

En un plato cascamos 1 huevo, añadimos 2 cucharadas de leche, agregamos un poco de pimienta y muy poquita sal. Batimos la mezcla y reservamos.

Por otra parte, untamos las rebanadas del pan con mayonesa y/o mostaza. Ponemos por encima de cada rebanada el queso y las rebanadas de jamón. Aplastamos el sándwich, lo pasamos por el huevo batido. Los bordes también, para que se impregnen bien de huevo.

Lo ponemos a calentar en una sartén a fuego medio con una cucharada de margarina, previamente derretida. Doramos nuestro sándwich por los dos lados y también por los bordes. Una vez dorado lo sacamos de la sartén y servimos enseguida.

¡Queda exquisito!