sandwichón de Jamón y Queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ÁlvaroRecetas



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Hoy vamos a preparar un rico Sándwich, que haremos en una sartén antiadherente. El proceso es muy sencillo, usaremos rebanadas de pan de molde sin corteza. Huevos batidos, jamón y queso. En la base untaremos tomate frito. Os lo recomiendo, vas a sorprender a tus invitados, y a los más pequeños de la casa. A cocinar, fogones en acción.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cucharadas de tomate frito de 8 rebanadas de pan de molde Oregano
- 5 lonchas de jamón de york de 6 lonchas de queso (tranchetes) y 5 huevos
- 50g de mantequilla de sal

Preparación:

Paso 1

En la sartén antiadherente, agregamos la mantequilla derretida y la untamos bien con un papel de celulosa. Ahora iremos poniendo la base de pan de molde sin corteza, dando la forma circular. Untamos de tomate frito el pan de molde, espolvoreamos de orégano e iremos poniendo la capa de queso de sándwich y jamón de York. Cerramos con las últimas rebanadas de pan de molde, y en un plato batiremos los huevos. Añadimos una pizca de sal. Yo suelo echar un chorro de leche, eso os lo dejo a elegir. Volcamos el huevo batido a la sartén, y dejamos que se vaya cuajando lentamente. Pinchamos en el centro para que cuaje, y le damos la vuelta cuándo esté dorado. Y doraremos por la parte opuesta. Lo volcamos a un plato, y lo introducimos al microondas como 2 minutos. Por si acaso el queso no se fundió y el huevo quedó crudo. Servimos y a comer se ha dicho.