

Creador: bertodu **Recetizador:** Lorena Diaz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

si hay niños no echarle el chorrillo de vino blanco, cuanto más cremoso el queso, mejor

Descripción:

propio para un imprevisto, una cena rápida y fácil de preparar con ingredientes sencillos

Ingredientes para 4 personas :

- 12 rebanadas de pan de molde
- un vaso grande de leche
- - 2 huevos
- 8 queso de lonchas
- 50 gr de mantequilla
- 1 chorrillo vino blanco
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

en una bandeja echar la leche y remojar el pan, encender el horno 180, en una bandeja para el horno ir montando los sanwich, en el fondo, un poco de mantequilla, sobre ella, pan remojado en leche, sobre ella, una loncha de queso ir repitiendo los pisos que se quieran y acabar con rebanada de pan

Paso 2

verter sobre el pan la leche que haya sobrado, batir los huevos con el vino y la sal, con un pincel empapar bien la última rebanada de pan de los sanwich

Paso 3

meter al horno 10 minutos y gratinar otros 5, sacar y partir en dos

