

Recetas

Sándwich Montecristo

El origen del sándwich Montecristo nos traslada a Francia, cuna también del Croque Monsieur y el Croque Madame, dos sándwiches con los que tiene mucho en común.

Sin embargo es en EEUU donde el Montecristo adquiere la popularidad que lo ha convertido en uno de sus sándwiches más queridos.



Fácil



15 min.



Cocina



1

Ingredientes

- 3 Rebanadas de pan de sándwich
- Queso Gruyere
- Jamón
- 1 huevo
- 2 Cdas. de leche
- Pimienta negra
- Nuez moscada
- Sal Bahía Refinada Fina
- Mayonesa
- Mostaza
- Mantequilla sin sal
- Azúcar Glass
- Mermelada de fresa

Utensilios

- Sartén grande
- Cuchillo de chef
- Tabla para picar
- Bowl grande
- Cuchara de madera
- Batidor manual
- Rallo



Preparación

Corta los bordes a las 3 rebanadas de pan y reserva.

Ralla el queso y reserva.

En el bowl, agrega el huevo, 2 cucharadas de leche, una pizca de nuez moscada, Sal Bahía Refinada Fina y pimienta negra al gusto; bate y reserva.

Unta 2 rebanadas de pan con mayonesa; la tercera rebanada (la del medio) se unta con mostaza.

Coloca el queso rallado y el jamón en las 3 rebanadas de pan; arma el sándwich, aplástalo con una tabla de madera; pásalo por el huevo condimentado, por ambos lados y por sus bordes también.

Calienta el sartén a fuego medio con abundante mantequilla y dora el sandwich por ambos lados y por sus bordes también.

Una vez dorado, retíralo del sartén y espolvoréale azúcar Glass. Sírvelo con mermelada de fresa; buen provecho.