HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Sándwich mixto de queso

1 ración · 591 kcal

Ingredientes

- **2** huevos
- Pan de molde
- Jamón york o fiambre de pollo
- Queso emmental
- Queso tipo Philadelphia
- Una pizquita de sal
- Un poquito de aceite

POR RACIÓN

Proteínas	**35 g**
Grasas	**36 g**
Hidratos	**31 g**
Fibra	**1,8 g**

Elaboración

1. Batir un par de huevos con una pizquita de sal
2. Echar los huevos batidos en una sartén con un poquito de aceite a fuego medio-bajo y colocar encima las dos rebanadas de pan
3. Cuando la tortilla haya cuajado un poco, darle la vuelta y plegar hacia dentro los lados que sobran de tortilla
4. En un lado añadir un buen pegote de queso tipo Philadelphia y en el otro unas lonchas de jamón york o, en este caso, fiambre de pollo
5. Añadir más queso emmental por encima y plegarlo sobre sí mismo
6. Dejar unos minutos a fuego medio-bajo para que el queso interior se vaya fundiendo
7. Retirar el sándwich, añadir un puñadito de queso emmental en la sartén y, cuando funda un poco, colocar el sándwich encima
8. Esperar unos minutos más hasta que el queso haga una capa crujiente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto