

Sándwich de queso a la parrilla

Rápido y fácil

Los sándwiches de queso a la parrilla no solo son sabrosos, sino que también son una excelente manera de servir el almuerzo o la cena con cualquier comida que tengas en tu hogar. Con un poco de creatividad, los sándwiches de queso a la parrilla pueden tener infinitas variaciones.

Ingredientes (elige de cada columna)

2 rebanadas de cualquier tipo de pan:

- Integral
- Blanco
- Pumpernickel
- Centeno
- Agrio
- Pita

2 onzas de queso fácil de derretir:

- Cheddar
- Suizo
- Americano
- Mozzarella
- Monterey Jack

Verduras o frutas: (cortadas en láminas delgadas)

- Manzana
- Pera
- Tomate
- Kimchi
- Champiñones salteados
- Cebollas salteadas
- Verduras salteadas verdes como espinacas, acelgas, col rizada

Ingrediente adicional:
Mantequilla



Para todas nuestras recetas rápidas y fáciles, visita NewEnglandDairy.com

Preparación

1. Calienta la sartén en la estufa a fuego medio-bajo.
2. Unta mantequilla en un lado de cada rebanada de pan.
3. Coloca el queso y el producto entre las dos rebanadas de pan con el lado de la mantequilla hacia afuera.
4. Coloca el pan, con la mantequilla hacia abajo, en una sartén a fuego medio o bajo. Cocina hasta que se dore y luego voltea.
5. Continúa cocinando hasta que el queso se derrita y el segundo lado esté dorado. Aproximadamente 3-4 minutos por lado.
6. Retirar de la sartén, corta el sándwich por la mitad y sirve.

Ideas de complementos para darle sabor:

- Mostaza
- Chile en polvo
- Queso duro finamente rallado como el parmesano
- Salsa al lado como mayonesa, salsa de tomate, salsa de ciruelas, queso azul, salsa picante, etc
- Otras especias étnicas



New England
Dairy



Connecticut Dairy
CTDairy.org