Receta de Sandwich Monte Cristo

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy que es víspera de fiesta os dejo una receta muy rica que estoy segura que os va a gustar a tod@s, aunque después hagáis algo de ejercicio, para eliminar las calorías, pues como veréis es muy completo.

Ingredientes

- Pan de molde en rebanadas
- Jamón de york en lonchas finas
- Carne de pavo en rodajas finitas
- Lonchas de queso (mejor que sea suizo)
- Huevos batidos
- Leche entera o semi
- Jarabe de arce (opcional)
- Frutas naturales o secas (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner entre dos rebanadas de pan el jamón, el queso y el pavo en el orden que queráis
2. Meter el sándwich en el microondas unos 25 segundos
3. En un bol batir los huevos y la leche y cubrir el sándwich por los dos lados
4. Poner una sartén al fuego y cuando esté caliente echar el sándwich y cubrir con una tapadera
5. Cocinar el sándwich hasta que esté dorado por los dos lados
6. Servir con sirope de arce caliente o también con frutas frescas o secas como mejor prefiráis