

Una receta clásica pero riquísima: Horneado de jamón y queso con costra dorada

14/04/2024



Este horneado de jamón y queso con costra dorada no es solo una comida; es un cálido abrazo en un plato. La corteza dorada encierra un corazón fundido de queso y jamón, creando una mezcla armoniosa de sabores que reconfortan y satisfacen. Cada bocado ofrece un sabor hogareño, de sencillez y alegría que se encuentran en la combinación de ingredientes humildes elevados a algo espectacular.

Perfecto para cualquier día de la semana, este platillo es testimonio de la magia del calor del horno, transformando el pan, el queso y el jamón en una delicia dorada. Es una receta ideal para quienes buscan el placer de cocinar sin complicaciones, para los amantes de las comidas abundantes que le hablan al alma. Sírvelo para el desayuno, el almuerzo o la cena y observa cómo se convierte en un favorito preciado, una

receta a la que volver una y otra vez.

Receta completa:

Ingredientes:

- 12 rebanadas de pan
- 12 rebanadas de queso
- 6 lonchas de jamón
- 2 huevos
- 100 ml de leche
- Pizca de sal
- Queso adicional para cubrir

Direcciones:



Precalienta el horno: Precalienta tu horno a 190-200°C (375-400°F).

Preparar la mezcla de huevos: En un bol, batir los huevos, la leche y una pizca de sal.

Armar los sándwiches: Coloque 6 rebanadas de pan sobre una superficie plana. Coloque una rebanada de queso sobre cada rebanada de pan, cubra cada una con una rebanada de jamón, luego otra rebanada de queso y cubra con las rebanadas de pan restantes para formar sándwiches.

Sumergir y organizar: Sumerja cada sándwich brevemente en la mezcla de huevo, asegurándose de que ambos lados estén cubiertos. Coloque los sándwiches bañados en una fuente para horno.

Agregue cobertura: si lo desea, espolvoree queso adicional sobre la parte superior de los sándwiches para darle más queso.

Hornear: Hornee en el horno precalentado durante 15 a 20 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee y el pan esté dorado.

Servir: Deje que el horneado se enfríe durante unos minutos antes de cortarlo y servirlo.

Fuente: www.culinaryrecipes.top