

Receta 4



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Emparedado de queso asado con ciruela de California



Entrada o
plato fuerte



15 min



4 porciones

 *California*



Emparedado de queso asado con ciruela de California

Ingredientes

- 8 rebanadas de pan de caja, multigrano o integral
- 250 gr de queso que se funda como manchego, gouda o mozzarella
- 4 ciruelas de California maduras deshuesadas, en rebanadas delgadas
- 1 ó 2 cucharadas de aceite de oliva virgen

Pasos

- 1.** Calienta una plancha o sartén amplia. Distribuye el queso y las ciruelas de California en los panes para formar cuatro emparedados. Vierte el aceite en la sartén, coloca allí los emparedados.
- 2.** Dóralos durante 2 ó 3 minutos, voltéalos y dora del otro lado.
- 3.** Cómelos calientes.

Consejos

Añade rebanadas de jamón cocido o pollo cocido. Puedes untarle al pan aderezo ruso: una mezcla de iguales cantidades de cátsup y mayonesa.

