

## Ingredientes:

Mantequilla

Pan de molde

Queso en lonchas

## Pasos:

1. Engrasamos una sartén con mantequilla y damos un golpe de calor a las rebanadas

En una sartén amplia, ponemos un poco de la mantequilla y la calentamos a fuego suave. Cuando la mantequilla esté deshecha, ponemos las dos rebanadas del pan de molde. Dejamos que se cocinen por una de sus caras durante unos 3 minutos, hasta que comiencen a dorarse. Hecho esto, las retiramos del fuego

2. Montamos y cocinamos el sandwich de queso fundido doble por uno de sus lados

Después, volvemos a engrasar la sartén con mantequilla. Cuando se funda, colocamos una de las rebanadas, con el lado dorado hacia arriba. Encima, ponemos una loncha de cheddar, las dos de mozzarella y otra de cheddar. Finalmente, lo cerramos con la otra rebanada de pan de molde, con el lado dorado en contacto con el queso. Dejamos que se cocine durante unos 5 minutos, siempre a fuego suave, hasta que se dore por abajo.

3. Finalmente, cocinamos el sandwich por el otro lado, hasta que esté dorado

Retiramos momentáneamente el sandwich y engrasamos por última vez la sartén. Le damos la vuelta y volvemos a cocinarlo durante otros 5 minutos por el lado que aun está blanco. Con esto nos aseguramos de que el pan quede crujiente por fuera, y el sandwich, con el queso bien derretido en el interior. Cuando esté dorado, lo retiramos de la sartén y lo servimos de inmediato.