



**Tiempo de
preparación:**
20 minutos



Porciones:
2 personas

Sandwich Montecristo con mermelada de mora

Ingredientes:

- 6 rebanadas de pan de rodaja (tipo brioche o pan artesanal si se desea)
- 2 huevos
- ¼ taza de leche
- 2 rebanadas de jamón de pavo o cerdo
- 2 rebanadas de queso suizo o mozzarella
- 1 cdta. de mostaza B&B
- 1 cdta. de mayonesa B&B
- 2 Cdas. de Mermelada de Mora B&B
- 1 cdta. de azúcar en polvo (opcional, para decorar)
- 1 cdta. de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. En un tazón pequeño, bate los huevos junto con la leche, una pizca de sal y pimienta. Reserva.
2. Toma dos rebanadas de pan y unta una con mayonesa B&B y la otra con mostaza.
3. Coloca sobre una de las rebanadas una rodaja de jamón y una de queso. Cierra con la otra rebanada (como un sandwich normal).
4. Unta ligeramente el exterior del emparedado con mantequilla.
5. Sumerge el sándwich en la mezcla de huevo y leche, asegurándote de que se empape bien por ambos lados, como si fuera tostada francesa.
6. Cocina en un sartén caliente a fuego medio por unos 3-4 minutos por lado, hasta que el pan esté dorado y el queso derretido.
7. Repite el proceso con el segundo sándwich.
8. Sirve cada sándwich cortado en triángulos y acompaña con una cucharada generosa de mermelada de mora B&B encima o al lado como dip.

Si lo deseás, espolvorea un poco de azúcar en polvo por encima para el toque final.

