

BOCADILLO DE QUESO FUNDIDO

Nivel de dificultad: Muy fácil

Porciones: 2

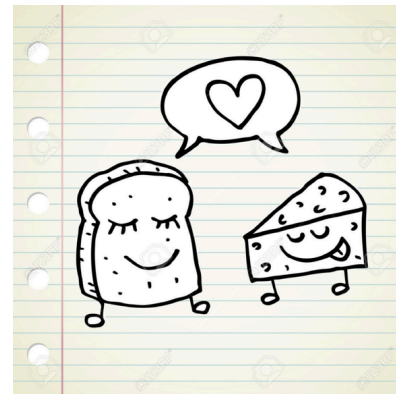
Precio por porción: 1 \$

Tiempo de preparación: 2 minutos

Tiempo de cocción: 2 minutos

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan blanco
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 rebanadas de queso amarillo



Etapas

- 1- Tienes que precalentar una sartén a fuego medio.
- 2- Tienes que untar una cantidad generosa de mantequilla en un lado de una rebanada de pan.
- 3- Tienes que poner una rebanada de queso en el lado sin mantequilla.
- 4- Tienes que untar mantequilla en un lado de la otra rebanada de pan.
- 5- Tienes que poner la segunda rebanada sobre el queso con la mantequilla hacia arriba.
- 6- Tienes que poner el bocadillo en la sartén precalentada y esperar 2 minutos.
- 7- Tienes que voltear el bocadillo para dorar el segundo lado.
- 8- Tienes que esperar 2 minutos. El queso tiene que estar fundido.
- 9- Tienes que repetir el procedimiento con el pan y el queso restante.



Variantes

- Añadir manzanas
- Añadir tocino
- Utilizar diferentes tipos de queso

Descripción

El bocadillo de queso fundido puede servirse como merienda, entrada o plato principal. Es un plato originario de América del Norte pero es una variante del *croque-monsieur* francés. El bocadillo de queso fundido es muy popular en América del Norte. Es un plato salado compuesto de pan y de queso. Podemos variar los tipos de pan y de queso que utilizamos para la receta. También podemos añadir alimentos como tocino, aguacate, manzanas, tomates, champiñones, etc.