

SANDWICH DE QUESO GOUDA FUNDIDO CON PERA

CENA



INGREDIENTES

- Pan mini-chapata
- Mermelada de cerezas o cualquier fruto rojo.
- Lonchas de Queso Gouda Castillo de Holanda
- Pera
- Rúcula

PREPARACIÓN

1. Untar una de las caras del pan con la mermelada.
2. Poner las lonchas de Queso Gouda que se deseen alternándolas con las láminas de pera.
3. Añadir hojas de rúcula.
4. Cerrar el bocadillo y calentar en la sandwichera hasta que el Queso Gouda comience a fundirse.

