THE J.M. SMUCKER Co

Grilled Cheese Sándwiches: Hawaiano con Mermelada de Chabacano

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
35 mins	N/A	5	N/A

Ingredients

- 3 cdas. de hojuelas de chile
- 1/4 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/4 taza de mayonesa
- 1/4 taza de cátsup
- 1 paquete de pan de caja artesanal
- 1 taza de queso gouda rallado
- 1 taza de queso crema cortado en láminas
- 1 taza queso emmental cortado en láminas
- c/n de Mermelada Smucker’s de Chabacano
- c/n de piña cortada en rebanadas delgadas
- 10 rebanadas gruesas de jamón de pavo
- 3 piezas de huevo
- 1/4 taza de leche
- 2 cdas. de mantequilla
- c/n de queso gouda finamente rallado
- c/n de piña en almíbar cortada en rebanadas delgadas, para decorar
- c/n de hojuelas de chile, para decorar

Directions

Step 1:

En un bowl mezcla las hojuelas de chile, la mantequilla, la mayonesa y la cátsup, integra bien los ingredientes y reserva.

Step 2:

Sobre una tabla coloca las rebanadas de pan y unta con la preparación anterior, rellena con los quesos, con ayuda de una cuchara unta la Mermelada Smucker’s de Chabacano, coloca las rebañadas de piña y de jamón, cierra y reserva.

Step 3:

En un bowl con ayuda de un tenedor, mezcla la leche con el huevo, sumerge el sándwich ligeramente sin que se remoje demasiado el pan.

Step 4:

Calienta una sartén a fuego medio con la mantequilla y dora, primero un lado del sándwich y continúa con el otro lado. Agrega un poco de queso rallado y coloca el sándwich para que se funda el queso en el pan, repite del otro lado. Decora con una piña y barniza con más Mermelada Smucker’s de Chabacano, espolvorea con hojuelas de chile para terminar.

Step 5:

Retira tu emparedado de la sartén, corta, sirve y disfruta.

Images


SMUCKER'S