THE J.M. SMUCKER Co

Grilled Cheese Sándwiches: Cebolla Caramelizada con Mermelada de Naranja y Champiñones

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

Ingredients

- 1 cda. de mantequilla
- 1/2 taza de tocino cortado en cubos o picado
- 2 tazas de cebolla fileteada
- 2 tazas de champiñones cortados en láminas
- 1 cda. de chipotle
- 1 taza de Mermelada Smucker’s de Naranja reducida en azúcar
- 1 pieza de hogaza de pan cortada en rebanadas gruesas
- c/n de mayonesa
- c/n de mostaza Dijon
- 1 taza de queso gouda rallado
- 1 taza de queso brie cortado en láminas gruesas
- 1 taza de queso crema
- c/n de mantequilla suave

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:

Calienta una sartén a fuego medio con la mantequilla y cocina el tocino con la cebolla y los champiñones, agrega el chipotle y la Mermelada Smucker’s de Naranja reducida en azúcar, cocina hasta que la cebolla tome un color dorado y reserva.

Step 3:

Sobre una tabla coloca dos rebanadas de pan, con ayuda de una espátula unta mayonesa y mostaza. En una rebanada coloca el queso gouda y el queso brie, en la otra unta queso crema y más Mermelada Smucker’s de Naranja reducida en azúcar. Agrega la preparación anterior y cierra.

Step 4:

Con ayuda de un cuchillo, unta con la mantequilla a tu gusto la parte exterior del pan para que ayude a dorar uniformemente.

Step 5:

Calienta una parrilla a fuego medio, coloca el emparedado para que se funda el queso, se dore y se marque. Cuando el queso esté fundido, retira de la parrilla, corta, sirve y disfruta.

Images

