

SANDWICH DE QUESO BRIE, MANZANA Y JAMÓN AHUMADO



Ingredientes:

- 4 rebanadas de pan*
- 2 cucharaditas de hojas frescas de tomillo
- 4 cucharadas de mantequilla salada, ablandada
- 2 cucharadas de miel
- 12 rodajas finas de queso brie fácilmente
- 1/2 manzana Granny Smith, en rodajas finas
- 6 lonchas de jamón ahumado

Instrucciones:

1. Mezclar las hojas frescas de tomillo con la mantequilla blanda, dejar al lado.
2. Coloca cuatro rebanadas de pan en una tabla de cortar y rocía cada una con miel. Agrega 3 rebanadas de Brie a dos piezas de pan, luego cubre con el jamón ahumado y las manzanas en rodajas. Coloca 3 rebanadas más de queso Brie encima de las manzanas. Cubre con las rebanadas de pan restantes, con la miel hacia adentro.
3. Unta los lados exteriores del pan en cada sándwich con la mantequilla infundida con tomillo. En una sartén a fuego medio-bajo asar el pan hasta que esté dorado y el queso brie se haya derretido. Retirar del fuego y dejar reposar durante 1 minuto antes de cortar por la mitad.
4. Disfrutalo para un almuerzo o para una cena, con una copa helada de vino o con lo que más te guste a ti.