



TOSTADAS FRANCESAS CON JAMÓN Y QUESO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F) y engrasar un molde para hornear de 20x30 cm, o el tamaño que tengas en casa. Dejar aparte.
2. En un recipiente poco profundo, agregar 2 huevos, 2 cucharadas (30 ml) de leche y una pizca de sal, mezclar todo bien.
3. Remojar las rebanadas de pan por ambos lados, no sobre mojarlas, luego ir colocándolas en el fondo del molde unas junto a otras.
4. Cubrir con jamón, luego el queso en lonchas y, finalmente, una nueva capa de rebanadas de pan remojadas en huevo con leche. (Si se te acabó la mezcla de huevo, agregar 2 huevos más con 30 ml de leche y una pizca de sal).
5. Espolvorear el queso mozzarella rallado y el jamón en cubitos y hornear durante 10 minutos hasta que esté ligeramente dorado, retirar del horno, disfrutar y ser feliz.



10
MINUTOS



10
MINUTOS



IDEAL PARA 4
A 6 PERSONAS

Ingredientes:

- De 2 a 4 huevos
- 60 ml (4 cucharadas) de leche de preferencia
- Pan tajado de preferencia (18 a 20 rebanadas)
- 200 g (7 oz) de queso en lonchas
- 200 g (7 oz) de jamón en lonchas
- 150 g (1 ½ taza) de jamón en cubitos
- 1 taza de queso mozzarella rallado o el de tu preferencia
- 1 pizca de sal

Notas:

*Los puedes preparar con anticipación y guardarlos en el refrigerador, calentarlos en el horno antes de servir y listo.