

Sandwich grillado de huevo

Ingredientes para 4 sándwiches:

- 8 rebanadas de pan francés campesino
- Ramas de rúgula al gusto
- $\frac{1}{4}$ de barra de La Fina de 125 g
- 6 huevos revueltos con sal y pimienta
- 6 cucharadas de crema de leche
- 6 cucharadas de queso
- Queso mozzarella rallado
- 50 g de tocineta picada en cuadritos
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Sofreír la tocineta hasta que esté crocante, retirar el excedente de grasa y reservar.
2. Dorar el pan por ambas caras en un poco de La Fina.
3. Derretir en una sartén a fuego medio un trozo de La Fina al gusto. Adicionar los huevos, el queso, la crema de leche, la sal y la pimienta.
4. Revolver hasta que los huevos se cocinen de forma pareja.

Armar los sándwiches colocando, sobre cuatro rebanadas de pan, una capa generosa de huevo, un poco de tocineta y ramitas de rúgula. Tapar con las otras rebanadas de pan