



## SÁNDWICH DE CARNE ARTESANO

### Ingredientes

- 1 paquete de Pan Artesano Blanco
- 1 taza de carne molida
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 tomate
- 10 tajadas de queso
- 1 taza de crema de leche
- 3 huevos
- 1 cucharadita de pimienta
- Sal
- Leche
- Pimienta



Prepáralo con  
Pan Artesano Blanco

### Preparación

- Paso 1:  
Mezcla la carne con el tomillo y la cebolla picada, arma porciones de carne del tamaño de los panes aproximadamente.
- Paso 2:  
Cocina por diez minutos y reserva.
- Paso 3:  
Sobre uno de los panes, pon dos tajadas de queso, luego la carne, rodajas finas de tomate.
- Paso 4:  
Sigue con más queso y otra tajada de pan.
- Paso 5:  
Mezcla la crema de leche con los huevos y la pimienta, sumerge el sándwich por cada lado y dóralo en la sartén con un poco de mantequilla y disfruta.

Síguenos en nuestras redes sociales y continúa disfrutando nuestras deliciosas recetas.



resuelveconbimbo



Resuelve con Bimbo



resuelveconbimbo



Resuelve con Bimbo