

Mi Sándwich de Queso



Ingredientes

Burrata fresca: 1 unidad

Grana padano rallado: 200 Gramos

Pan tipo Brioche: c/n A gusto

Cheddar: 150 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Provolone picante rallado: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Trituramos la *burrata* y reservamos.
- Cortamos un par de rebanadas de pan de un dedo de grosor.
- Rellenamos el pan con el provolone, lo cerramos y lo untamos con *mantequilla* antes de ponerlo a tostar en una sartén antiadherente
- Cuando esté dorado, lo reservamos
- En la misma sartén ponemos el grana padano y en cuanto empieza a derretirse volvemos a poner el sándwich encima.
- Cuando el grana está derretido del todo, le damos la vuelta a la sartén sujetando el sándwich y dejando que el queso lo envuelva
- Esperamos unos segundos para que se endurezca el queso manteniendo la forma
- Ahora ponemos la *burrata* en un bowl y dipeamos con el sándwich antes de volar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mi-sandwich-de-queso>