

Sándwich de beicon, pera y queso manchego semicurado Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES :

- Queso Las Terceras semicurado.
- Lonchas finas de beicon.
- Pan de molde integral.
- Peras medianas dulces (Blanquilla, Williams, Conferencia...)
- Sal.

PREPARACIÓN:

Cubrir una rebanada de pan de molde con queso.

Pasar las lonchas de beicon un poco por la plancha, para que queden más crujientes y ponerlas en modo acordeón sobre el queso.

Agregar una capa de trozos finos de pera con una pizca de sal.

LAS TERCERAS

Cerrar el sándwich con una rebanada de pan y añadir más queso en lonchas.

Partir una pera, salarla ligeramente y ponerla sobre el sándwich, presionar hasta que se quede un poco incrustada.

Poner unos trocitos pequeñitos de beicon y algo de queso rallado por encima.

Hornear 20-25 minutos a 180 grados.