

## SANDWICH MIXTO

- 6 rebanadas de pan de molde
- 4 cucharaditas de mayonesa
- 4 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso
- 2 huevos
- Sal, pimienta, queso rallado y perejil

Precalentar el horno a 200°.

Untar 4 rebanadas de pan con la mayonesa.

En una fuente de horno untada con mantequilla poner dos rebanadas de pan, colocar encima una loncha de jamón y otra de queso.

Poner otras dos rebanadas de pan, y repetir jamón y queso.

Con un vaso hacer un agujero a las dos últimas rebanadas y ponerlas en lo alto. Reservar el círculo cortado.

Separar las yemas de las claras, porque tardan mucho más en hacerse las claras. Reservar las yemas en un vaso con un poco de agua.\*

Poner las claras en sendos agujeros. Salpimentar.

Introducir en el horno a 200° unos 20-25 minutos.

El círculo reservado lo espolvoreamos con el queso rallado.

Retirar del horno, añadir las yemas, salpimentar, y volver a introducir al horno 5 minutos más. Metemos también el círculo con queso, para que se tueste un poco.

Retirar del horno, espolvorear con perejil y a la mesa.

**\*Truco:** si dejamos las yemas 20min esperando a que se hagan las claras se pueden quedar pegadas al vaso, por eso con un poco de agua, las podemos despegar con facilidad tirando el agua, sobre la mano, y quedándonos con la yema.